KIKKOMAN

Calzone au porc chipotle et au fromage

durée totale **180 min.** **60 min.** temps de préparation **90 min.** temps de cuisson **30 min.** temps de marinade

Données nutritionnelles (par portion):
5.746 kJ / 1.373 kcal

Matières grasses: **83 g** Protéines: **61 g**
Glucides: **93 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

300 g	de filet de porc
90 ml	Teriyaki Marinade Kikkoman
1 càc	d'origan séché
1	brin de romarin
1	branche de thym
50 ml	d'huile pour la friture
1 pincées	de sel
1 pincées	de poivre
300 g	de pâte à pizza
3 càs	de passata de tomates
3 càs	Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman
150 g	de mozzarella râpée
1 càs	de chipotle haché
3	feuilles de basilic
3 càs	d'huile d'olive

PRÉPARATION

Étape 1

300 g de filet de porc - **90 ml** Teriyaki Marinade Kikkoman - **1 càc** d'origan séché - **1** brin de romarin - **1** branche de thym - **50 ml** d'huile pour la friture - **1 pincées** de sel - **1 pincées** de poivre
Couper le porc en lanières. Assaisonner avec la marinade Teriyaki Kikkoman, l'origan, le sel, le poivre et les herbes hachées et laisser mariner pendant au moins 30 minutes. Après ce laps de temps, faire revenir la viande dans une poêle avec de l'huile jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Étape 2

3 càs de passata de tomates - **3 càs** Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman - **1 càs** de chipotle haché
Mélanger la passata de tomates, la sauce barbecue Teriyaki Kikkoman au miel et le chipotle.

Étape 3

300 g de pâte à pizza - **150 g** de mozzarella râpée - **3** feuilles de basilic - **3 càs** d'huile d'olive
Étaler la pâte à pizza. L'enduire de la sauce de l'étape 2 et la saupoudrer de fromage. Ajouter les lanières de porc et les feuilles de basilic. Former une calzone bien nette. Replier les bords et arroser d'huile d'olive.

Étape 4

Faire cuire sur une grille dans une marmite en fonte ou au four pendant environ 20 à 30 minutes (210°C).