

Currywurst à la sauce mayo pimentée

durée totale **30 min.** 10 min. temps de préparation 20 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
4.074 kJ / 973 kcal

Matières grasses: **72,2 g** Protéines: **30,8 g**
Glucides: **45,7 g**

INGRÉDIENTS

4 portions

500 g	de coulis de tomates
2 càs	de concentré de tomate
3 càs	de ketchup
2 càc	de miel (ou de sirop d'érable, Assaisonnement sucré de style Mirin Kikkoman)
1 càc	de bouillon de légumes en granulés
2 càc	d'oignon granulé (ou 1 petit oignon coupé en dés)
600 g	de frites (à frire ou à cuire au four)
100 g	de mayonnaise
3 càc	<u>Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman</u>
4	saucisses bratwurst
1 càc	d'huile de tournesol
4 càc	<u>Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman</u>
1 càs	de curry en poudre
1 càc	de paprika en poudre
2 càc	<u>Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman</u>

PRÉPARATION

Étape 1

500 g de tomates en conserve - **2 càs** de concentré de tomates - **3 càs** de ketchup - **2 càc** de miel (ou de sirop d'érable, ou de l'assaisonnement sucré de style Mirin Kikkoman) - **1 càc** de bouillon de légumes en granulés - **2 càc** d'oignon granulé (ou 1 petit oignon coupé en dés)
Mélanger les tomates, la purée de tomates, le miel, le bouillon de légumes en granulés et les oignons dans une casserole, porter à ébullition et laisser mijoter pendant environ 10 minutes.

Étape 2

600 g de chips (à frire ou à cuire au four) - **100 g** de mayonnaise - **3 càc** Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman
Préparer les frites selon les instructions figurant sur l'emballage. Mélanger la mayonnaise avec la sauce soja Kikkoman Ponzu Citron.

Étape 3

4 saucisses de bratwurst - **1 càs** d'huile de tournesol - **4 càc** Sauce soja fermentation naturelle Kikkoman **1 càs** de curry en poudre - **1 càc** de paprika en poudre - **2 càs** Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman
Faire frire les saucisses dans l'huile chauffée de tous les côtés pendant 8 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Assaisonner la sauce tomate avec la sauce soja Kikkoman, la poudre de curry, la poudre de paprika et la sauce chili Kikkoman Kimchi. Couper la saucisse en tranches, l'ajouter à la sauce, chauffer brièvement et servir avec les frites et ____