

Currywurst con mayonesa de ponzu y salsa picante

Tiempo total **30 Mins.** 10 Mins. Tiempo de preparación 20 Mins. Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
4.074 kJ / 973 Kcal

Grasas: **72,2 g** Proteínas: **30,8 g**
Carbohidratos: **45,7 g**

INGREDIENTES

4 porciones

500 g de tomate triturado (en conserva)
2 cucharadas de concentrado de tomate
3 cucharadas de ketchup
2 cucharaditas de miel (puede sustituirse por sirope de arce o Salsa dulce estilo Mirin Kikkoman)
1 cucharadita de caldo vegetal en polvo
2 cucharaditas de cebolla granulada (o 1 cebolla pequeña, cortada en dados)
600 g de patatas, aproximadamente (para freír o hacer al horno)
100 g de mayonesa, aproximadamente
3 cucharaditas [Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón](#)
4 salchichas bratwurst
1 cucharadita de aceite de girasol
4 cucharaditas [Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada](#)
1 cucharada de curry en polvo
1 cucharadita de pimentón dulce

PREPARACIÓN

Pasos 1

500 g de tomate triturado (en conserva) - **2 cucharadas** de concentrado de tomate - **3 cucharadas** de ketchup - **2 cucharaditas** de miel (puede sustituirse por sirope de arce o Salsa dulce estilo Mirin Kikkoman) - **1 cucharadita** de caldo vegetal en polvo - **2 cucharaditas** de cebolla granulada (o 1 cebolla pequeña, cortada en dados) Mezcle el tomate triturado, el concentrado de tomate, la miel, el caldo vegetal en polvo y la cebolla en un cazo. Lleve a ebullición y deje cocer a fuego lento durante unos 10 minutos.

Pasos 2

600 g de patatas, aproximadamente (para freír o hacer al horno) - **100 g** de mayonesa, aproximadamente - **3 cucharaditas** [Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón](#)

Prepare las patatas fritas siguiendo las instrucciones del paquete. Mezcle la mayonesa con la Salsa Ponzu Limón Kikkoman.

Pasos 3

4 salchichas bratwurst - **1 cucharada** de aceite de girasol - **4 cucharaditas** [Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada](#) **1 cucharada** de curry en polvo - **1 cucharadita** de pimentón dulce - **2 cucharadas** [Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi](#)

Fría las salchichas bratwurst en el aceite caliente por todos los lados durante 8-10 minutos, hasta que estén bien doradas. Sazone la salsa de tomate con la Salsa de Soja Naturalmente Fermentada Kikkoman, el curry en polvo, el pimentón dulce y la

2 cucharaditas Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi

Salsa picante de Guindilla para Kimchi Kikkoman. Corte las bratwurst en rodajas, incorpórelas a la salsa, caliente brevemente y sirva con las patatas fritas y la mayonesa con Salsa Ponzu Limón Kikkoman.