

# Coles de Bruselas asadas con salsa de naranja

Tiempo total **40 Mins.** 20 Mins. Tiempo de preparación **20 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)  
**1453 kJ / 347 Kcal**

Grasas: **13,2 g** Proteínas: **11,3 g**  
Carbohidratos: **53,2 g**

## INGREDIENTES

2 porciones

### Para el puré de patatas:

**500 g** de patatas  
**1 cucharadita** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada  
**100 ml** de nata agria vegana  
**50 ml** de leche vegetal  
**50 g** de mantequilla vegana

### Coles de Bruselas:

**500 g** de coles de Bruselas  
**1 cucharada** de aceite de oliva

### Para la salsa de naranja:

**1** naranja  
**2 cucharadas** Kikkoman Ponzu - Aderezo con Salsa de Soja y Vinagre, con Sabor a Limón  
**1 cucharadita** de azúcar  
**1** diente de ajo  
**0,5 cucharadita** de jengibre fresco rallado  
**1 cucharada** Kikkoman aceite de Sésamo Toastado  
**1** de vinagre de arroz  
**1 cucharadita**  
**1 cucharada** de fécula de patata  
**3 cucharadas** de agua  
**Adicionales:**  
**1 cucharada** de semillas de sésamo tostadas

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Lave y pele las patatas, córtelas en cuartos y cuézalas en agua con Salsa de Soja Kikkoman. Escorra las patatas cocidas y páselas por un pasapurés. Añada la nata agria vegana, la leche y la mantequilla vegana. Caliente sin dejar de remover hasta que la mantequilla se derrita.

### Pasos 2

Lave y seque las coles de Bruselas, recorte los extremos y pártalas por la mitad. Rocíelas con aceite de oliva, mézclelas y colóquelas en una bandeja de horno forrada con papel para hornear. Hornear a 180° C durante 20 minutos.

### Pasos 3

Lave la naranja, ralle la cáscara y exprima el zumo. Mezcle el zumo de naranja, la Salsa Ponzu Limón Kikkoman, el azúcar, el ajo machacado, el jengibre rallado, el aceite de sésamo y el vinagre de arroz hasta obtener una mezcla homogénea. Añada la ralladura de naranja. Vierta en un cazo y caliente hasta que hierva. Retire del fuego.

### Pasos 4

Mezcle la fécula de patata con el agua y añádala a la salsa. Cocine por 3 minutos removiendo con frecuencia hasta que espese.

### Pasos 5

Ponga las coles de Bruselas asadas en un bol.  
Vierta por encima la salsa de naranja y mezcle para asegurarse de que cada col esté bien cubierta.  
Espolvoree con semillas de sésamo.

### **Pasos 6**

Coloque las coles de Bruselas cocidas sobre el puré de patatas. Adorne con semillas de sésamo.