KIKKOMAN

# 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)
**1.453 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 cucharadita** | de vinagre de arroz |
| **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. Escurra 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.