KIKKOMAN

Tacos-majonnäsdipp med nachos och ugnsbakade bönor

Total tid **15 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse **5 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
4.058 kJ / 970 kcal

Fett: **54 g** Protein: **28,9 g**
Kolhydrater: **97,3 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Tacos-majonnäsdipp:

3 msk	majonnäs
1 msk	Kikkoman Teriyaki marinad
1 tsk	srirachasås
2 msk	limejuice
1 msk	agavesirap
1 tsk	rökt paprikapulver
0,5 tsk	malen spiskummin
0,5 tsk	mald koriander
1 msk	hackad färsk koriander

Bakade nachos med bönor:

300 g	kokta svarta bönor
3 msk	Kikkoman Teriyaki marinad
150 g	saltade nachos
1 tsk	malen spiskummin
1 tsk	mald koriander
60 g	riven cheddarost
0,5 knippe	färsk koriander

FÖRBEREDELSE

Steg 1

3 msk majonnäs - **1 msk** Kikkoman Teriyaki marinad - **1 tsk** srirachasås - **2 msk** limejuice - **1 msk** agavesirap - **1 tsk** rökt paprikapulver - **0,5 tsk** malen spiskummin - **0,5 tsk** mald koriander - **1 msk** hackad färsk koriander
Värm ugnen till 180 °C. Blanda dippingredienserna noggrant och ställ åt sidan i kylen.

Steg 2

300 g kokta svarta bönor - **3 msk** Kikkoman Teriyaki marinad - **150 g** saltade nachos - **1 tsk** malen spiskummin - **1 tsk** mald koriander - **60 g** riven cheddarost - **0,5 knippe** färsk koriander
Blanda de svarta bönorna med Kikkoman Teriyaki Marinad. Lägg ut nachos på en bakplåt klädd med smörpapper. Strö över kryddorna, bönorna och osten. Grädda i ca 5 minuter tills osten smält. Servera med dippen och färsk koriander.