

# Майонезный соус-дип для тако и запеченные начос с фасолью

Общее время 15 мин 10 мин Время подготовки 5 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):  
**4058 кДж / 970 ккал**

Жиры: **54 г** Белки: **28,9 г**  
Углеводы: **97,3 г**

## ИНГРЕДИЕНТ

### Ы

2 порции

#### Майонезный соус-дип для тако:

**3 ст. л.** майонеза  
**1 ст. л.** Маринад Терияки Kikkoman  
**1 ч. л.** соуса шрирача  
**2 ст. л.** сока лайма  
**1 ст. л.** сиропа агавы  
**1 ч. л.** копченой паприки  
**0,5 ч. л.** молотой зиры  
**0,5 ч. л.** молотого кориандра  
**1 ст. л.** нарезанной кинзы

#### Запеченные начос с фасолью:

**300 г** вареной черной фасоли  
**3 ст. л.** Маринад Терияки Kikkoman  
**150 г** соленых кукурузных чипсов начос  
**1 ч. л.** молотой зиры  
**1 ч. л.** молотого кориандра  
**60 г** тертого сыра чеддер  
**0,5** пучка кинзы

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

### Шаг 1

**3 ст. л.** майонеза - **1 ст. л.** Маринад Терияки Kikkoman - **1 ч. л.** соуса шрирача - **2 ст. л.** сока лайма - **1 ст. л.** сиропа агавы - **1 ч. л.** копченой паприки - **0,5 ч. л.** молотой зиры - **0,5 ч. л.** молотого кориандра - **1 ст. л.** нарезанной кинзы  
Разогрейте духовку до 180°C. Тщательно перемешайте ингредиенты для соуса-дипа и уберите его в холодильник.

### Шаг 2

**300 г** вареной черной фасоли - **3 ст. л.** Маринад Терияки Kikkoman - **150 г** соленых кукурузных чипсов начос - **1 ч. л.** молотой зиры - **1 ч. л.** молотого кориандра - **60 г** тертого сыра чеддер - **0,5** пучка кинзы  
Смешайте фасоль с маринадом Терияки Kikkoman. Выложите начос на противень, застеленный пекарской бумагой. Посыпьте специями, фасолью и сыром. Запекайте около 5 минут, пока сыр не расплавится. Подавайте с соусом-дипом и кинзой.