

Teriyaki-Zapiekanka med blomkålssvampar

Total tid **20 Min.** 11 Min. Tid för förberedelse 9 Min. Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till baguetterna:

- 5** sandwichbaguetter (ca 200 g styck), halverade
 - 400 g** majonnäs
 - 100 g** Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi
 - 300 g** mozzarella, riven
 - 50 ml** matolja, för stekning
 - 500 g** blomkålsvamp, tillagade, grovt rivna
 - 200 g** rödlök, finhackade i ringar
 - 100 ml** Kikkoman woksås - Teriyaki
 - 20 g** ängssyrabladd, plockade
- För vinägretten:**
- 50 g** jalapeño, finhackad
 - 60 g** röd paprika, finhackad
 - 20 g** limeklyftor
 - 50 g** persilja, finhackad
 - 20 ml** Kikkoman Smaksättning för sushiris
 - 70 ml** Kikkoman Sås för ris - sött
 - 30 ml** jordnötsolja

FÖRBEREDELSE

Steg 1

För jalapeñovinägretten, blanda jalapeño, röd paprika, limeklyftor, persilja, Kikkoman krydda för sushiris, Kikkoman sås för ris och jordnötsolja.

Steg 2

Blanda majonnäsen med Kikkoman kimchi chilisås och bred över sandwichbaguetterna. Strö över ost och grädda i ugnen i 180 °C i cirka 5 minuter.

Steg 3

Under tiden, värm oljan i en stekpanna och stek blomkålssvamparna i 1–2 minuter. Tillsätt lökringarna och stek i cirka 1 minut, deglasera sedan med Kikkoman woksås - Teriyaki och stek i ytterligare en minut. För att servera, arrangera de teriyaki-täckta blomkålssvamparna på de gratinerade baguetterna, ringla över lite jalapeñovinäggrett och garnera med ängssyran.