

Ciabatta med grillad paprika, burrata, prosciutto crudo och karamelliserad svamp

Total tid **25 Min.** 20 Min. Tid för förberedelse **5 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
2.878 kJ / 687,5 kcal

Fett: **37,1 g** Protein: **30,6 g**
Kolhydrater: **57,1 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

2	ciabattor
150 g	grekisk yoghurt
1	vitlöskskyfta
4 tsk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
1 msk	hackad basilika
1 msk	timjanblad
30 g	spenatblad
0,5	citron
2 tsk	honung
0,5	röd paprika
1 msk	olivolja
1 tsk	smör
100 g	champinjoner
125 g	burrata
100 g	prosciutto crudo

FÖRBEREDELSE

Steg 1

2 ciabattor - **150 g** grekisk yoghurt - **1** vitlöskskyfta - **2 tsk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1 msk** hackad basilika - **1 msk** timjanblad - **30 g** spenatblad - **0,5** citron - **1 tsk** honung
Skär ciabattan på längden. Grilla på snittsidan.

Blanda yoghurt, vitlök, Kikkoman sojasås, örter, citronsaft och honung till en slät massa.

Täck undersidan av ciabattan.

Steg 2

0,5 röd paprika - **1 msk** olivolja - **1 tsk** smör - **100 g** champinjoner - **2 tsk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **1 tsk** honung
Skär den röda paprikan i breda strimlor. Pensla med olivolja och grilla. Ställ åt sidan.

Skär champinjonerna i fjärdedelar. Hetta upp smöret i en panna, tillsätt svampen och stek i 2 minuter på hög värme. Tillsätt Kikkoman sojasås och honung. Sänk värmen och stek i ytterligare 1 minut tills champinjonerna karamelliserats.

Steg 3

125 g burrata - **100 g** prosciutto crudo
Lägg den grillade paprikan, burratan, skinkan och champinjonerna på ciabattan tillsammans med örtpastan. Täck med den andra halvan av brödet.