

Kimchi Croque Monsieur i Air fryer

Total tid **20 Min.** **10 Min.** Tid för förberedelse **10 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):

2.105 kJ / 503 kcal

Fett: **21 g** Protein: **29 g**

Kolhydrater: **45 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Teriyaki-majonnässås och dipp:

50 g lätt majonnäs
2 msk Kikkoman Teriyaki BBQ-sås i koreansk stil

Kimchi:

100 g kinakål
2 msk Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi

Smörgåsar:

4 skiva fullkornsbröd
90 g ost
80 g prosciutto cotto

Ytterligare:

2 msk hackad färsk gräslök

FÖRBEREDELSE

Steg 1

50 g light mayonnaise - **2 msk** Kikkoman Teriyaki BBQ-sås i koreansk stil

Mix the mayonnaise with the Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce Korean Style until smooth, then set aside half to serve as a dip and use the rest for the sandwiches.

Steg 2

100 g kinakål - **2 msk** Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi

Skär kinakålen i större bitar och blanda den med Kikkoman Kimchi Chilisås. Ställ i kylskåp i 5–10 minuter.

Steg 3

90 g ost - **4 skiva** fullkornsbröd (ca 120 g) - **80 g** prosciutto cotto

Riv osten och dela den i 3 lika stora portioner. Bred på 1 msk teriyaki-majonnässås över brödets insida. Strö den första portionen ost över två brödsivor, lägg på skinka och kimchin och strö sedan över den andra portionen ost.

Steg 4

Bred på 1 msk teriyaki-majonnässås på de två återstående brödsivorna och lägg dem ovanpå för att täcka fyllningen. Tryck ihop dem ordentligt, fäst med tandpetare, bred på den sista delen av smörgåssåsen och strö den sista $\frac{1}{3}$ osten ovanpå.

Steg 5

2 msk färsk gräslök, hackad

Lägg smörgåsarna i airfryern och tillaga i 180 °C i

8–10 minuter, tills brödet är gyllenbrunt och krispigt och osten har smält. Servera de varma smörgåsarna beströdda med gräslök och den sparade dippen från steg 1.