

Kimchi grillad ostsmörgås

Total tid **20 Min.** **15 Min.** Tid för förberedelse **5 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):
2.708 kJ / 648 kcal

Fett: **36,2 g** Protein: **24,4 g**
Kolhydrater: **52,1 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

0,5	nori-ark
100 g	färskost
1 tsk	<u>Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi</u>
200 g	stora champinjoner
2 msk	<u>Kikkoman rostad sesamolja</u>
3 msk	<u>Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron</u> Nymalen peppar
1	vitlösklyfta
1 msk	sesamfrön
4	stora skivor mörkt lantbröd (så fyrkantiga som möjligt)
4	skivor ost, t.ex. medelmogen Gouda eller Emmental
100 g	kimchi (från burk) Några basilikablاد

FÖRBEREDELSE

Steg 1

0,5 nori-ark - **100 g** färskost - **1 tsk** Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi

Finhacka nori-arket och blanda med färskost och Kikkoman Kimchi chilisås.

Steg 2

200 g stora champinjoner - **1 msk** Kikkoman rostad sesamolja - **3 msk** Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron - Nymalen peppar

Skär svampen i skivor ca. 2 mm tjocka och stek i 1 msk uppvärmd Kikkoman Sesamolja i ca. 3 minuter. Tillsätt Kikkoman Ponzu citron och fortsätt att steka tills den har avdunstat och svampen är glaserad. Krydda med peppar.

Steg 3

1 vitlösklyfta - **1 msk** Kikkoman rostad sesamolja - **1 msk** sesamfrön - **4** stora skivor mörkt lantbröd (så fyrkantiga som möjligt)

Skala och finhacka vitlöken, blanda sedan med 1 msk Kikkoman Sesamolja och sesamfröna. Täck brödsnivorna ena sida med blandningen och rosta i en stor (grill)panna med den oljade sidan nedåt, ta sedan bort från pannan.

Steg 4

4 skivor ost, t.ex. medelmogen Gouda eller Emmental - **100 g** kimchi (från burk)
Fördela färskostblandningen över den orostade sidan av brödsnivorna, varva sedan med ost, kimchi, svamp och ytterligare en skiva ost. Toppa med resterande brödsnivor.

Steg 5

Några blad basilika

Rosta smörgåsarna på grillen, i en förvärmad ugn med hjälp av grillfunktionen, eller i en stekpanna tills osten är lätt smält. Tvätta och torka basilikan, garnera sedan smörgåsarna med den och servera.