

Zapiekanka Teriyaki z kozią brodą

Czas ogółem **20 min** 11 min Czas przygotowania **9 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Bagietki:

5	bagietek (około 200 g każda), przekrojonych na pół
400 g	majonezu
100 g	<u>Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman</u>
300 g	startej mozzarelli
50 ml	oleju roślinnego do smażenia
500 g	koziej brody (siedzuń sosnowy), przygotowanej, grubo porwanej
200 g	czerwonej cebuli, pokrojonej w cienkie krążki
100 ml	<u>Kikkoman Sos do dań z woka – Teriyaki</u>
20 g	liści szczawiku krwistego
Winegret:	
50 g	papryczki jalapeño, pokrojonej w drobną kostkę
60 g	czerwonej papryki, pokrojonej w drobną kostkę
20 g	cząstek limonki
50 g	natki pietruszki, drobno posiekanej
20 ml	<u>Przyprawa do ryżu do sushi Kikkoman (300ml)</u>
70 ml	<u>Sos do ryżu - słodki Kikkoman</u>
30 ml	oleju arachidowego

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Na winegret wymieszaj jalapeño, czerwoną paprykę, cząstki limonki, pietruszkę, Przyprawę do ryżu Kikkoman, Słodki sos sojowy Kikkoman i olej arachidowy.

Krok 2

Wymieszaj majonez z Sosem z chili do kimchi Kikkoman i posmaruj bagietki. Posyp serem i zapiekaj w piekarniku nagrzanym do 180°C przez około 5 minut.

Krok 3

W międzyczasie rozgrzej olej na patelni i podsmażaj grzyby przez 1-2 minuty. Dodaj krążki cebuli i duś przez około minutę, a następnie zdeglasuj Sosem do woka Teriyaki Kikkoman i podsmażaj przez kolejną minutę. Przed podaniem ułóż grzyby w sosie teriyaki na zapieczonych bagietkach, skrop niewielką ilością winegretu z jalapeño i udekoruj szczawikiem krwistym.