

Kanapka ziemniaczano-serowa z łososiem

Czas ogółem **30 min** 10 min Czas przygotowania **15 min** Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)

3.669 kJ / 880 kcal

Tłuszcz: **58 g** Białko: **50,2 g**

Węglowodany: **35,5 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

Warstwa ziemniaczano-serowa:

0,25 łyżeczki soli
400 g średnich ziemniaków
1 łyżka Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman
2 łyżeczki Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman
120 g startego sera (mieszanka w proporcji 50:50 łagodnego sera Gouda i mozzarelli)

Łosoś teriyaki:

250 g świeżego filetu z łososia, bez skóry
3 łyżki Sos Teriyaki z prażonym sezamem do dań z woka Kikkoman

Krem awokado z chili:

1 małe awokado
60 g serka śmietankowego
2 łyżeczki Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman
3 szczypty świeżo zmielonego czarnego pieprzu
1 szczypta chili w proszku lub płatków chili

Przybranie:

7 rzodkiewek
0,5 opakowania rzeżuchy

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

0,25 łyżeczki łyżeczki soli - **400 g** średnich ziemniaków - **1 łyżka** Olej z prażonych nasion sezamu Kikkoman - **2 łyżeczki** Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman - **120 g** startego sera (mieszanka w proporcji 50:50 łagodnego sera Gouda i mozzarelli) Rozgrzej piekarnik do 200°C i wyłóż blachę papierem do pieczenia, a następnie lekko posyp ją solą. Ziemniaki obierz i pokrój w cienkie plastry, po czym ułóż je na przygotowanej blasze, nakładając plastry na siebie tak, aby utworzyły dwa prostokąty. Posmaruj je Olejem sezamowym Kikkoman i skrop Cytrusowym sosem Ponzu Kikkoman. Posyp serem i piecz w rozgrzanym piekarniku przez 15-18 minut.

Krok 2

250 g świeżego filetu z łososia, bez skóry - **3 łyżki** Sos Teriyaki z prażonym sezamem do dań z woka Kikkoman Łosoś pokrój w paski o szerokości około 1,5 cm i obtocz w Sosie do woka Teriyaki z sezamem Kikkoman Teriyaki. Zamarynowanego łososia przełóż do naczynia do pieczenia, wstaw do piekarnika i piecz razem z ziemniakami przez 10-15 minut.

Krok 3

1 małe awokado - **60** serka śmietankowego - **2 łyżeczki** Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman - **3 szczypty** świeżo zmielonego czarnego pieprzu - **1 szczypta** chili w proszku lub płatków chili Miąższ awokado rozgnieć, wymieszaj z serkiem

śmietankowym i dopraw Cytrusowym sosem Ponzu Kikkoman, pieprzem oraz chili.

Krok 4

7 rzodkiewek - **0,5** opakowania rzeżuchy

Rzodkiewki pokrój w bardzo cienkie plasterki, a rzeżuchę zetnij z opakowania. Odwróć jeden z prostokątów ziemniaczanych i posmaruj kremem awokado z chili. Ułóż na nim łososia teriyaki, udekoruj rzodkiewkami i rzeżuchą, a następnie ostrożnie złoż. Podawaj.