

Kimchi Croque Monsieur

Czas ogółem **20 min** 10 min Czas przygotowania 10 min Czas gotowania

Wartości odżywcze (na porcję)
2.105 kJ / 503 kcal

Tłuszcz: **21 g** Białko: **29 g**
Węglowodany: **45 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

Majonezowy sos teriyaki:

50 g majonezu lekkiego
2 łyżki Sos Teriyaki BBQ Kikkoman w koreańskim stylu

Kimchi:

100 g kapusty pekińskiej
2 łyżki Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman

Kanapki:

4 plasterki chleba pełnoziarnistego
90 g sera żółtego
80 g szynki cotto

Dodatkowo:

2 łyżki posiekanego szczypiorku

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

50 g majonezu lekkiego - **2 łyżki** Sos Teriyaki BBQ Kikkoman w koreańskim stylu

Wymieszaj majonez z Sosem Teriyaki BBQ Kikkoman w stylu koreańskim do uzyskania gładkiej konsystencji. Połowę sosu przełóż do małej miseczki i odstaw do podania jako dip, a pozostałą część wykorzystaj do przygotowania kanapek.

Krok 2

100 g kapusty pekińskiej - **2 łyżki** Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman
Kapustę pokrój na większe kawałki i wymieszaj z Sosem z chili do kimchi Kikkoman. Odstaw do lodówki na 5-10 minut.

Krok 3

90 g sera żółtego - **4 plasterki** chleba pełnoziarnistego (ok. 120 g) - **80 g** szynki cotto
Zetrzyj ser i podziel go na 3 równe porcje. Posmaruj wewnątrz chleba 1 łyżką majonezowego sosu teriyaki. Posyp pierwszą porcją sera dwie kromki chleba, dodaj szynkę i kimchi, a następnie posyp drugą porcją sera.

Krok 4

Posmaruj każdą z pozostałych 2 kromek chleba 1 łyżką majonezowego sosu teriyaki i ułóż je posmarowaną stroną do dołu, aby przykryć nadzienie. Dociśnij mocno, zabezpiecz wykałaczkami, posmaruj resztą sosu i posyp wierzch ostatnią ⅓ sera.

Krok 5

2 łyżki posiekanego szczypiorku

Wstaw kanapki do air fryera i piecz w 180°C przez 8-10 minut, aż pieczywo będzie złociste i chrupiące, a ser się roztopi. Kanapki podawaj na ciepło, posypane szczypiorkiem, z dodatkową porcją sosu przygotowanego w kroku 1 jako dipem.