

Teriyaki-zapiekanka med blomkålssvamp

Samlet tid **20 min.** 11 min. Arbejdstid 9 min. Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Til baguetterne:

5	sandwichbaguetter (ca. 200 g pr. stk.), halverede
400 g	mayonnaise
100 g	<u>Kikkoman krydret chilisauce til kimchi</u>
300 g	mozzarella, revet
50 ml	vegetabilsk olie, til stegning
500 g	blomkålssvamp, klargjort og revet i grove stykker
200 g	rødløg, skåret i fine ringe
100 ml	<u>Kikkoman woksauce - teriyaki</u>
20 g	blodsyre, plukket

Til vinaigretten:

50 g	jalapeño, skåret i fine tern
60 g	rød peberfrugt, skåret i fine tern
20 g	limesegmenter
50 g	persille, finthakket
20 ml	<u>Kikkoman kryddersauce for sushiris</u>
70 ml	<u>Kikkoman sauce til ris - sødtsmagende</u>
30 ml	jordnøddeolie

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Rør jalapeño, rød peberfrugt, limesegmenter, persille, Kikkoman krydderi til sushiris, Kikkoman sauce til ris og jordnøddeolie sammen til jalapeñovinaigretten.

Step 2

Bland mayonnaise med Kikkoman krydret chilisauce til kimchi, og smør det på de halverede sandwichbaguetter. Drys med revet ost, og bag dem i ovnen ved 180 °C i ca. 5 minutter.

Step 3

Varm imens olien op på en pande, og sauter blomkålssvampene i 1–2 minutter. Tilsæt løgtringene, og lad dem sautere med i ca. 1 minut. Deglaser med Kikkoman woksauce, og sauter i yderligere 1 minut. Ved anretning fordeles de teriyaki-glaserede blomkålssvampe på de gratinerede baguetter, dryppes med lidt jalapeñovinaigrette og garneres med blodsyre.