

Kartoffel- og ostesandwich med laks

Samlet tid **30 min.** 10 min. Arbejdstid 15 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
3.669 kJ / 880 kcal

Fedt: **58 g** Protein: **50,2 g**
Kulhydrater: **35,5 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Til kartoffel- og ostelaget:

- 0,25 tsk.** salt
- 400 g** mellemstore kartofler
- 1 spsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie
- 2 tsk.** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
- 120 g** revet ost (50:50 blanding af mild gouda og mozzarella)

Til teriyakilaksen:

- 250 g** frisk laksefilet, uden skind
- 3 spsk.** Kikkoman teriyaki woksauce med ristede sesamfrø

Til chili-avokadocremen:

- 1** lille avokado
- 60 g** flødeost
- 2 tsk.** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
- 3 nip** friskkværnet sort peber
- 1 nip** chilipulver eller chiliflager
- Til pynt:**
- 7** radiser
- 0,5** bakke karse

FREM GANGSMÅDE

Step 1

0,25 tsk. salt - **400 g** mellemstore kartofler - **1 spsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie - **2 tsk.** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma - **120 g** revet ost (50:50 blanding af mild gouda og mozzarella)
Varm ovnen op til 200 °C, og beklæd en bageplade med bagepapir. Drys lidt salt på papiret. Skræl kartoflerne, og skær dem i tynde skiver. Læg skiverne taglagt, så de danner to rektangler på bagepladen. Pensl med Kikkoman ristet sesamolie, dryp med Kikkoman ponzu citrus sojasauce, drys osten over, og bag i den forvarmede ovn i 15–18 min.

Step 2

250 g frisk laksefilet, uden skind - **3 spsk.** Kikkoman teriyaki woksauce med ristede sesamfrø
Skær laksen i strimler på ca. 1,5 cm's bredde, og vend dem i Kikkoman teriyaki woksauce med ristede sesamfrø. Læg den marinerede laks i et ildfast fad, sæt det på en ovnrist, og bag laksen ved siden af kartoflerne i 10–15 min.

Step 3

1 lille avokado - **60** flødeost - **2 tsk.** Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma - **3 nip** friskkværnet sort peber - **1 nip** chilipulver eller chiliflager
Mos avokadokødet, rør flødeosten i, og smag til med Kikkoman ponzu citrus sojasauce, peber og chili.

Step 4

7 radiser - **0,5** bakke karse

Skær radiserne i papirtynde skiver, og klip karsen. Vend det ene kartoffelrektangel om, smør chili-avokadocremen på, læg teriyakilaksen ovenpå, pynt med radiser og karse, fold forsigtigt sammen, og servér.