

Kimchi croque monsieur i airfryer

Samlet tid **20 min.** 10 min. Arbejdstid 10 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.105 kJ / 503 kcal

Fedt: **21 g** Protein: **29 g**
Kulhydrater: **45 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

Teriyakimayo:

50 g let mayonnaise
2 spsk. Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil

Kimchi:

100 g kinakål
2 spsk. Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi

Sandwich:

4 skiver fuldkornsbrød
90 g ost, f.eks. cheddar
80 g kogt skinke (prosciutto cotto)

Derudover:

2 spsk. frisk purløg, hakket

FREM GANGSMÅDE

Step 1

50 g let mayonnaise - **2 spsk.** Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil

Bland mayonnaise med Kikkoman teriyaki BBQ-sauce i koreansk stil, indtil blandingen er jævn. Del saucen op i to: halvdelen af saucen som dip til senere brug og den anden del til de to sandwich.

Step 2

100 g kinakål - **2 spsk.** Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi

Skær kinakål i større stykker, og bland dem med Kikkoman kimchi chilisauce. Stil kålen på køl i 5-10 minutter.

Step 3

90 g ost, f.eks. cheddar - **4 skiver** fuldkornsbrød - **80 g** kogt skinke (prosciutto cotto)

Riv osten, og inddel den i tre ens portioner. Fordel 1 spsk. teriyakimayo på indersiden af brødet. Drys den første tredjedel af osten over to skiver brød, tilsæt skinke og kimchi, og drys derefter den anden portion ost over.

Step 4

Smør de resterende to skiver af brød med 1 spsk. af teriyakimayo og læg dem med saucen nedad mod fyldet. Pres sandwichen fast sammen, fastgør fyldet med tandstikkere, fordel den resterende sauce ovenpå, og drys med den sidste ⅓ af osten.

Step 5

2 spsk. frisk purløg, hakket
Placer de to sandwich i en airfryer og tilbered dem

ved 180°C i 8-10 minutter, indtil brødet er gyldent og sprødt, og osten er smeltet. Drys med purløg og server de varme sandwich med resten af dippen fra step 1.