

Karnabahar mantarlı Teriyaki Zapiekan

toplam süre **20 dak.** 11 dak. hazırlık süresi 9 dak. pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Bagetler için:

- 5** adet sandviç baget (her biri yaklaşık 200 gr, ikiye bölünmüş)
- 400 gr** mayonez
- 100 gr** Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu
- 300 gr** rende mozzarella
- 50 ml** sıvı yağ (kızartmak için)
- 500 gr** karnabahar mantarı (temizlenmiş, kabaca parçalanmış)
- 200 gr** kırmızı soğan (ince halkalar halinde dilimlenmiş)
- 100 ml** Kikkoman Kızartma Sosu Teriyaki
- 20 gr** kırmızı damarlı kuzukulağı (yapraklarına ayrılmış)

Vinaigrette sos için:

- 50 gr** jalapeño (ince ince, küpler halinde doğranmış)
- 60 gr** kırmızı kapa biber (ince ince, küpler halinde doğranmış)
- 20 gr** misket limonu (zarları soyulmuş dilimler halinde)
- 50 gr** maydanoz (ince kıyılmış)
- 20 ml** Kikkoman Sushi Pirinç Lezzetlendiricisi
- 70 ml** Sos do ryżu - słodki Kikkoman

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Jalapeño vinaigrette sos için jalapeño, kırmızı kapa biber, yeşil limon dilimleri, maydanoz, Kikkoman Seasoning for Sushi Rice, Kikkoman Sauce for Rice ve yer fıstığı yağın karıştırın.

Adım 2

Mayonezi Kikkoman Kimchi Chili Sauce ile karıştırıp sandviç bagetlerin üzerine sürün. Üzerine peyniri serpin ve 180 °C fırında yaklaşık 5 dakika fırınlayın.

Adım 3

Bu arada sıvı yağı bir tavada ısıtın ve karnabahar mantarlarını 1-2 dakika soteleyin. Soğan halkalarını ekleyip yaklaşık 1 dakika daha terletin, ardından Kikkoman Wok Sauce - Teriyaki'yi ekleyin ve 1 dakika daha soteleyerek sosu çektin. Servis için teriyaki soslu karnabahar mantarlarını fırınlanmış bagetlerin üzerine yerleştirin, üzerine biraz jalapeño vinaigrette gezdirin ve kırmızı damarlı kuzukulağı ile süsleyerek servis yapın.

30 ml yer fıstığı yağı