

Air fryer'da Kimchi Croque Monsieur

toplam süre **20 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 10 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.105 kJ / 503 kcal

Yağ: **21 gr** Protein: **29 gr**
Karbonhidrat: **45 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Teriyaki-mayonez sos ve dip sos:

50 gr hafif mayonez
2 yemek kaşığı Kikkoman Kore Usulü Teriyaki Barbekü Sos

Kimchi:

100 gr Çin lahanası
2 yemek kaşığı Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu

Sandviçler:

4 dilim tam buğday ekmeği
90 gr sarı peynir
80 gr cotto jambon

Ek olarak:

2 yemek kaşığı doğranmış taze frenk soğanı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

50 gr hafif mayonez - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Kore Usulü Teriyaki Barbekü Sos

Mayonezi Kikkoman Teriyaki BBQ Sauce in Korean Style ile pürüzsüz olana kadar karıştırın. Ardından yarısını dip sos olarak servis etmek üzere kenara ayırın ve kalanını da sandviçler için kullanın.

Adım 2

100 gr Çin lahanası - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu

Çin lahanasını iri parçalar hâlinde kesin ve Kikkoman Spicy Chili Sauce for Kimchi ile karıştırın. 5-10 dakika buzdolabında bekletin.

Adım 3

90 gr sarı peynir - **4 dilim** dilim tam buğday ekmeği (yaklaşık 120 gr.) - **80 gr** cotto jambon
Peyniri rendeleyin ve 3 eşit porsiyona bölün. Ekmeğin iç kısmına 1 yemek kaşığı teriyaki-mayonez sos sürün. Peynirin ilk porsiyonunu iki dilim ekmeğin üzerine serpin, jambon ve kimchi'yi ekleyin, ardından peynirin ikinci porsiyonunu serpin.

Adım 4

Kalan 2 dilim ekmeğin her birine 1 yemek kaşığı teriyaki-mayonez sos sürün ve soslu kısımları altta kalacak şekilde dolgunun üzerini kapatın. Sıkıca birbirine bastırın, kürdanlarla sabitleyin, kalan sandviç sosunu üzerlerine sürün ve en üste peynirin son ½'lük kısmını serpiştirin.

Adım 5

2 yemek kaşığı doğranmış taze frenk soğanı
Sandviçleri air fryer'a yerleştirin ve 180 °C'de
ekmekler çıtırlaşıp altın sarısına dönüne ve peynir
eriyene kadar 8-10 dakika kadar pişirin. Sıcak
sandviçleri üzerine doğranmış frenk soğanı
serperek ve ilk adımda ayırdığınız dip sos ile servis
yapın.