

Kimchi'li ve ızgara peynirli sandviç

toplam süre **20 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 5 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.708 kJ / 648 kcal

Yağ: **36,2 gr** Protein: **24,4 gr**
Karbonhidrat: **52,1 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

0,5	nori yaprağı
100 gr	krem peynir
1 tatlı kaşığı	Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu
200 gr	iri mantar
2 yemek kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
3 yemek kaşığı	Kikkoman Ponzu Limonlu
1	Taze çekilmiş karabiber
1 yemek kaşığı	diş sarımsak
4	susam
4	büyük dilim koyu köy ekmeği (kare şeklinde)
4	dilim peynir (örneğin, orta olgun Gouda veya Emmental)
100 gr	kimchi (kavanozdan)
	Birkaç fesleğen yaprağı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

0,5 nori yaprağı - **100 gr** krem peynir - **1 tatlı kaşığı** Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu

Nori yaprağını ince ince doğrayın. Krem peynir ve Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu ile karıştırın.

Adım 2

200 gr iri mantar - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu - Taze çekilmiş karabiber
Mantarları yaklaşık 2 mm kalınlığında dilimleyin ve ısıttığınız 1 yemek kaşığı Kikkoman Sesame Oil içinde yaklaşık 3 dakika kavurun. Kikkoman Ponzu Lemon ekleyip buharlaşana ve mantarlar parlak (glaze edilmiş) bir görünüm alana kadar kavurmaya devam edin. Karabiberle baharatlayın.

Adım 3

1 diş sarımsak - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **1 yemek kaşığı** susam - **4** büyük dilim koyu köy ekmeği (kare şeklinde)
Sarımsağı soyup ince ince doğrayın, ardından 1 yemek kaşığı Kikkoman Sesame Oil ve susamla karıştırın. Ekmek dilimlerinin bir tarafına bu karışımı sürün ve büyük bir (ızgara) tavada yağlı tarafı altta kalacak şekilde kızartın, sonra tavadan alın.

Adım 4

4 dilim peynir (Örneğin, orta olgun Gouda veya Emmental) - **100 gr** kimchi (kavanozdan)
Krem peynir karışımını ekmek dilimlerinin kızartılmamış tarafına sürün. Ardından peynir, kimchi, mantar ve bir dilim peynir daha yerleştirin. Kalan ekmek dilimlerini üzerine kapatın.

Adım 5

Birkaç fesleğen yaprağı

Sandviçleri ızgarada, önceden ısıtılmış fırında ızgara fonksiyonu kullanarak veya ızgara tavada peynir hafifçe eriyene kadar kızartın. Fesleğeni yıkayıp kurulayın. Ardından sandviçleri süsleyip servis yapın.