

Somon eşliğinde peynirli patates sandvici

toplam süre **30 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 15 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
3.669 kJ / 880 kcal

Yağ: **58 gr** Protein: **50,2 gr**
Karbonhidrat: **35,5 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

Patates ve peynir katmanı için:

0,25 tatlı kaşığı tuz (yaklaşık)
400 gr orta boy patates (yaklaşık miktar)
1 yemek kaşığı Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
2 tatlı kaşığı Kikkoman Ponzu Limonlu rendelenmiş peynir (yarı yarıya hafif Gouda ve mozzarella peyniri karışımı)
120 gr

Teriyaki soslu somon için:

250 gr derisiz taze somon fileto
3 yemek kaşığı Kikkoman Kavrulmuş Susamlı Teriyaki Wok Sosu

Chili biberli avokado kreması için:

1 adet küçük boy avokado
60 gr krem peynir
2 tatlı kaşığı Kikkoman Ponzu Limonlu
3 tutam taze çekilmiş karabiber
1 tutam chili tozu veya pul biber

Süslemek için:

7 adet turp
0,5 paket tere

HAZIRLANIŞ

Adım 1

0,25 tatlı kaşığı tuz (yaklaşık) - **400 gr** orta boy patates (yaklaşık miktar) - **1 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **2 tatlı kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu - **120 gr** rendelenmiş peynir (yarı yarıya hafif Gouda ve mozzarella peyniri karışımı)
Fırını önceden 200 °C'ye ısıtın, fırın tepsisine pişirme kâğıdı serin ve üzerine biraz tuz serpiştirin. Patatesleri soyup ince ince dilimleyin. Ardından bu dilimleri, hazırladığınız tepsinin üzerinde üst üste binerek iki dikdörtgen oluşturacak şekilde dizin. Üzerlerine Kikkoman Sesame Oil sürün, Lemon Ponzu gezdirin, peyniri serpiştirin ve önceden ısıtılmış fırında 15-18 dakika fırınlayın.

Adım 2

250 gr derisiz taze somon fileto - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susamlı Teriyaki Wok Sosu
Somonu yaklaşık 1,5 cm genişliğinde şeritler hâlinde kesin ve Kikkoman Teriyaki Wok Sauce Toasted Sesame ile kaplayın. Marinasyon işleminden geçmiş somonu bir fırın kabına yerleştirin, fırın teline yerleştirin ve patateslerle birlikte 10-15 dakika pişirin.

Adım 3

1 adet küçük boy avokado - **60** krem peynir - **2 tatlı kaşığı** Kikkoman Ponzu Limonlu - **3 tutam** taze çekilmiş karabiber - **1 tutam** chili tozu veya pul biber
Avokadonun içini ezin, krem peyniri ekleyip karıştırın ve Lemon Ponzu, karabiber ve chili ile lezzetlendirin.

Adım 4

7 adet turp - **0,5** paket tere

Turpları kâğıt inceliğinde dilimleyin ve tereyi

paketinden çıkarıp kesin. Patates

dikdörtgenlerinden birini ters çevirin, üzerine chili

biberli avokado kremasını sürün, teriyaki soslu

somonu ekleyin, turp ve tereyle süsleyin. Son

olarak dikkatlice katlayıp servis yapın.