KIKKOMAN

Grilēts kimči siera sendvičs

Kopējais laiks **20 min.** **15 min.** sagatavošanas laiks **5 min.** gatavošanas laiks

Uzturvērtība (uz porciju):
2.708 kJ / 648 kcal

Tauki: **36,20 g** Olbaltumvielas: **24,40 g**
Ogļhidrāti: **52,10 g**

SASTĀVDAĻA

2 Porcijas

0,5	nori lapas
100 g	krēmsiera
1 tējk.	Kikkoman Kimči mērce
200 g	lielu šampinjonu
2 ēdamk.	Kikkoman Sezama eļļa
3 ēdamk.	Kikkoman Pozu citronu
	Svaigi malti pipari
1	ķiploka daiviņa
1 ēdamk.	sezama sēklu
4	lielas graudu lauku maizes šķēles (pēc iespējas kvadrātveida)
4	siera šķēles, piemēram, Gouda vai Emmental
100 g	kimči
	Dažas bazilika lapas

PAGATAVOŠANA

Solis 1

0,5 nori lapas - **100 g** krēmsiera - **1 tējk.** Kikkoman Kimči mērce
Smalki sakapā nori un sajauc ar krēmsieru un Kikkoman Kimči mērci.

Solis 2

200 g lielu šampinjonu - **1 ēdamk.** Kikkoman Sezama eļļa - **3 ēdamk.** Kikkoman Pozu citronu - Svaigi malti pipari
Sēnes sagriež apmēram 2 mm biezās šķēlēs un apcep 1 ēdamkarotē uzkarsētas Kikkoman sezama eļļas apmēram 3 minūtes. Pievieno Kikkoman Ponzu mērci un turpina cept, līdz tā ir iztvaikojusi un izveidojusies glazūra. Pēc garšas pievieno ar piparus.

Solis 3

1 ķiploka daiviņa - **1 ēdamk.** Kikkoman Sezama eļļa - **1 ēdamk.** sezama sēklu - **4** lielas graudu lauku maizes šķēles (pēc iespējas kvadrātveida)
Nomizo un smalki sakapā ķiplokus, pēc tam sajauc ar 1 ēdamkaroti Kikkoman sezama eļļas un sezama sēklām. Apsmērē vienu maizes šķēles pusi ar maisījumu un cep lielā (vēlams grila) pannā ar ieeļļoto pusi uz leju, pēc tam izņem no pannas.

Solis 4

4 siera šķēles, piemēram, Gouda vai Emmental - **100 g** kimči
Uz neapgrauzdētās maizes šķēles puses uzklāj krēmsiera maisījumu, pēc tam uzliek sieru, kimči, sēnes un vēl vienu siera šķēli. Noslēdz ar atlikušo maizes šķēli.

Solis 5

Dažas bazilika lapas

Sedvičus apcep uz grila, iepriekš uzkarsētā cepeškrāsnī, izmantojot grila funkciju, vai grila pannā, līdz siers ir viegli izkusis. Sedvičus dekorē ar bazilika lapām un pasniedz.