

Kimči “Croque Monsieur” karstā gaisa fritīrī

Kopējais laiks **20 min.** 10 min. sagatavošanas laiks 10 min. gatavošanas laiks

Uzturvērtība (uz porciju):
2.105 kJ / 503 kcal

Tauki: **21 g** Olbaltumvielas: **29 g**
Ogļhidrāti: **45 g**

SASTĀVDAĻA

2 Porcijas

Terijaki un majonēzes mērce un dip mērce:

50 g vieglās majonēzes
2 ēdamk. Kikkoman Teriyaki BBQ mērce Korejas stilā

Kimči:

100 g Ķīnas kāposta
2 ēdamk. Kikkoman Kimči mērce

Sviestmaizes:

4 šķēles pilngraudu maizes
90 g cietā siera
80 g vārīta šķiņķa

Papildus:

2 ēdamk. svaigu lociņu, sasmalcinātu

PAGATAVOŠANA

Solis 1

50 g vieglās majonēzes - **2 ēdamk.** Kikkoman Teriyaki BBQ mērce Korejas stilā

Majonēzi sajauc ar Kikkoman Teriyaki BBQ mērci Korejas stilā līdz vienmērīgai konsistencei, tad pusi atliek malā pasniegšanai kā dip mērci, bet atlikušo daļu izmanto sviestmaizēm.

Solis 2

100 g Ķīnas kāposta - **2 ēdamk.** Kikkoman Kimči mērce

Ķīnas kāpostu sagriež lielākos gabalos un sajauc ar Kikkoman Aso čili mērci Kimči. Ieliek ledusskapī uz 8 minūtēm.

Solis 3

90 g cietā siera - **4 šķēles** pilngraudu maizes (apm. 120 g) - **80 g** vārīta šķiņķa

Sieru sarīvē un sadala 3 vienādās daļās. Ar 1 ēdamk. terijaki un majonēzes mērces apsmērē maizes iekšpusi. Pirmo siera daļu uzber uz divām maizes šķēlēm, pievieno šķiņķi un kimči, tad uzber otro siera daļu.

Solis 4

Atlikušās 2 maizes šķēles apsmērē ar 1 ēdamk. terijaki un majonēzes mērces un liek ar apziestu pusi uz leju, lai pārklātu pildījumu. Sviestmaizes stingri saspiež, nostiprina ar zobu bakstāmajiem kociņiem, apsmērē ar pēdējo mērces daļu un virspusē uzber pēdējo trešdaļu siera.

Solis 5

2 ēdamk. svaigu lociņu, sasmalcinātu

Liek sviestmaizes karstā gaisa fritīrī un cep 180 °C temperatūrā 9 minūtes, līdz maize ir zeltaini kraukšķīga un siers izkūsis. Siltās sviestmaizes pasniedz pārkaisītas ar lociņiem un kopā ar 1. solī atlikto dip mērci.