

Teriyaki-zapiekanka med blomkålsopp

total tid **20 min.** 11 min. tilberedningstid 9 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Baguetter:

- 5** sandwichbaguetter (ca. 200 g hver), delt i to
- 400 g** majones
- 100 g** Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi
- 300 g** mozzarella, revet
- 0,5 dl** vegetabilsk olje, til steking
- 500 g** blomkålsopp, klargjort og revet i grove biter
- 200 g** rødløk, finskåret i ringer
- 1 dl** Kikkoman Woksaus - Teriyaki
- 20 g** skoghøymol, bladene plukket

Vinaigrette:

- 50 g** jalapeño, finternet
- 60 g** rød paprika, finternet
- 20 g** limefileter
- 50 g** persille, finhakket
- 0,2 dl** Kikkoman Kryddersaus for Sushiris
- 0,7 dl** Kikkoman Saus til Ris - søt
- 0,3 dl** peanøttolje

TILBEREDNING

Steg 1

Til jalapeño-vinaigretten: Bland jalapeño, rød paprika, limefileter, persille, Kikkoman Smakssetter til Sushiris, Kikkoman Saus til Ris og peanøttolje.

Steg 2

Bland majonesen med Kikkoman Kimchi Chili Saus og smør blandingen på sandwichbaguettene. Dryss over osten og stek i ovnen ved 180 °C i ca. 5 minutter.

Steg 3

Varm i mellomtiden opp oljen i en stekepanne og sauter blomkålsoppen i 1–2 minutter. Tilsett rødløkringene og svett dem i ca. 1 minutt. Deglaser deretter med Kikkoman Woksaus - Teriyaki og sauter videre i 1 minutt. Ved servering: Anrett den teriyakiglaserte blomkålsoppen på de gratinerte baguettene, ringle over litt jalapeño-vinaigrette og garner med skoghøymol.