

# Croque monsieur med kimchi i airfryer

total tid **20 min.** 10 min. tilberedningstid 10 min. koketid

Næringsinnhold (per porsjon):  
**2.105 kJ / 503 kcal**

Fett: **21 g** Protein: **29 g**  
Karbohydrater: **45 g**

## INGREDIENSER

**2 porsjoner**

### Teriyaki-majonessaus & dipp:

**50 g** lettmajones  
**2 ss** Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus i Koreansk Stil

### Kimchi:

**100 g** kinakål  
**2 ss** Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi

### Sandwicher:

**4 skive** helkornbrød  
**90 g** gulost  
**80 g** kokt skinke

### Dessuten:

**2 ss** fersk gressløk, hakket

## TILBEREDNING

### Steg 1

**50 g** lettmajones - **2 ss** Kikkoman Teriyaki BBQ-Saus i Koreansk Stil

Bland majonesen med Kikkoman Teriyaki Koreansk BBQ-Saus til en jevn blanding. Legg halvparten til side som dipp og bruk resten i sandwichene.

### Steg 2

**100 g** kinakål - **2 ss** Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi

Skjær kinakålen i større biter og bland den med Kikkoman Kimchi Chili Saus. Sett i kjøleskap i 5–10 minutter.

### Steg 3

**90 g** gulost - **4 skive** helkornbrød (ca. 120 g) - **80 g** kokt skinke

Riv osten og fordel den på 3 like porsjoner. Smør 1 ss teriyaki-majonessaus på innsiden av brødet. Dryss den første porsjonen ost på to brødskiver, legg på skinke og kimchi, og dryss deretter over den andre porsjonen ost.

### Steg 4

Smør 1 ss teriyaki-majonessaus på de øvrige 2 brødskivene og legg dem med smøresiden ned for å dekke fyllet. Trykk dem godt sammen, fest med tannpirkere, smør på resten av sandwichsauen og dryss siste ⅓ ost på toppene.

### Steg 5

**2 ss** fersk gressløk, hakket

Legg sandwichene i airfryeren og stek ved 180 °C i 8–10 minutter til brødet er gyllent og sprøtt og

osten har smeltet. Server de varme sandwichene overdrysset med gressløk og dippen fra steg 1.