

Kimchi ostesmørbrød

total tid **20 min.** **15 min.** tilberedningstid **5 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
2.708 kJ / 648 kcal

Fett: **36,2 g** Protein: **24,4 g**
Karbohydrater: **52,1 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

0,5	noriark
100 g	kremost
1 ts	<u>Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi</u>
200 g	stor sopp
2 ss	<u>Kikkoman ristet Sesamolje</u>
3 ss	<u>Kikkoman en Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaromaer</u> Nymalt pepper
1	fedd hvitløk
1 ss	sesamfrø
4	store skiver mørkt landbrød (så firkantet som mulig)
4	skiver ost, f.eks. mellomlagret gouda eller emmentaler
100 g	kimchi (fra glass) Noen basilikumblader

TILBEREDNING

Steg 1

0,5 noriark - **100 g** kremost - **1 ts** Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi

Finhakk noriarket og bland med kremosten og Kikkoman Kimchi Chili Sauce .

Steg 2

200 g stor sopp - **1 ss** Kikkoman ristet Sesamolje - **3 ss** Kikkoman en Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaromaer - Nymalt pepper

Skjær soppen i ca. 2 mm tykke skiver og stek i 1 ss oppvarmet Kikkoman Sesamolje i ca. 3 minutter. Tilsett Kikkoman Ponzu Sitron og stek videre til den har fordampet og soppen er glasert. Krydre med pepper.

Steg 3

1 fedd hvitløk - **1 ss** Kikkoman ristet Sesamolje - **1 ss** sesamfrø - **4** store skiver mørkt landbrød (så firkantet som mulig)

Skrell og finhakk hvitløken, bland deretter med 1 ss Kikkoman Sesamolje og sesamfrø. Smør blandingen på den ene siden av brødsnivene og stek i en stor (grill)panne med den oljete siden ned. Ta deretter ut av pannen.

Steg 4

4 skiver ost, f.eks. mellomlagret gouda eller emmentaler - **100 g** kimchi (fra glass)
Smør kremostblandingen på den ustekte siden av brødsnivene, legg deretter på en osteskive, kimchi, sopp og enda en osteskive lagvis. Topp med resten av brødsnivene.

Steg 5

Noen basilikumblader

Stek ostesmørbrødene på grillen, i en forvarmet ovn ved bruk av grillfunksjonen, eller i en grillpanne til osten har smeltet litt. Vask og klapp tørr basilikumen, garner deretter ostesmørbrødene og server.