

Teriyaki-zapiekanka kurttusienillä

kokonaisaika **20 min** **11 min** esivalmistelut **9 min** valmistus

AINEKSET

10 annosta

Patongit:

- 5** sandwich-patonkia (noin 200 g/kpl), halkaistuna majoneesia
- 400 g** Kikkoman mausteinen chilikastike kimchille
- 100 g** mozzarellaa, raastettuna
- 300 g** kasviöljyä paistamiseen
- 50 ml** kurttusieniä, prepattuna, karkeasti revittyinä
- 500 g** punasipulia, ohuina renkaina
- 200 g** Kikkoman wokkikastike - teriyaki
- 100 ml** viinisualaheinän lehtiä
- 20 g** **Vinegretti:**
- 50 g** jalapenoa, hienoksi kuutioituna
- 60 g** punaista paprikaa, hienoksi kuutioituna
- 20 g** limetin hedelmälihaa lohkoina
- 50 g** persiljaa, hienoksi silputtuna
- 20 ml** Kikkoman maustekastike sushiriisille
- 70 ml** Kikkoman kastike riisille - makea
- 30 ml** maapähkinäöljyä

VALMISTUS

Vaihe 1

Sekoita vinegrettiä varten jalapenot, punainen paprika, limetti, persilja, Kikkoman maustekastike sushiriisille, Kikkoman makea soijakastike riisille ja maapähkinäöljy.

Vaihe 2

Sekoita majoneesi sekä Kikkoman chilikastike kimchille ja levitä patongeille. Ripottele juustoraaste päälle ja paista patonkeja 180-asteisessa uunissa n. 5 minuuttia.

Vaihe 3

Kuumenna sillä välin öljy paistinpannulla ja kuullota kurttusieniä 1–2 minuuttia. Lisää sipuli, kuullota n. 1 minuutti, lisää Kikkoman teriyaki-wokkikastike ja kuullota vielä minuutti. Asettele sienet tarjoilua varten patongeille, valuta päälle hiukan jalapeno-vinegrettiä ja koristele viinisualaheinän lehdillä.