

Ciabatta burratalla ja prosciuttolla

kokonaisaika **25 min** 20 min esivalmistelut 5 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.878 kJ / 687,5 kcal

Rasva: **37,1 g** Proteiini: **30,6 g**
Hiilihydraatit: **57,1 g**

AINEKSET

2 annosta

2	ciabattaa
150 g	kreikkalaista jugurttia
1	valkosipulinkynsi
4 tl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
1 rkl	silputtua basilikaa
1 rkl	timjamin lehtiä
30 g	pinaattia
0,5	sitruuna
2 tl	hunajaa
0,5	punainen paprika
1 rkl	oliiviöljyä
1 tl	voita
100 g	herkkusieniä
125 g	burratajuustoa
100 g	prosciutto crudo

VALMISTUS

Vaihe 1

2 ciabattaa - **150 g** kreikkalaista jugurttia - **1** valkosipulinkynsi - **2 tl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **1 rkl** silputtua basilikaa - **1 rkl** timjamin lehtiä - **30 g** pinaattia - **0,5** sitruuna - **1 tl** hunajaa

Halkaise ciabatat ja grillaa niitä leikkauspinta alaspäin.

Sekoita jugurtti, valkosipuli, Kikkomanin soijakastike, yrtit, sitruunan mehu ja hunaja sileäksi tahnaksi.

Sivele tahnaa ciabatan leikkauspinnoille.

Vaihe 2

0,5 punainen paprika - **1 rkl** oliiviöljyä - **1 tl** voita - **100 g** herkkusieniä - **2 tl** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **1 tl** hunajaa

Leikkaa paprika leveiksi suikaleiksi. Sivele oliiviöljyllä ja grillaa. Jätä odottamaan. Leikkaa herkkusienet neljään osaan. Kuumenna voi pannulla ja paista herkkusieniä korkealla lämmöllä 2 minuuttia. Lisää Kikkomanin soijakastike ja hunaja. Alenna lämpöä ja jatka paistamista minuutin verran, kunnes sienet karamellisoituvat.

Vaihe 3

125 g burratajuustoa - **100 g** prosciutto crudo
Asettele grillattu paprika, burrata, prosciutto ja sienet ciabatan päälle. Peitä leivän toisella puoliskolla.