KIKKOMAN

Grillattu kimchi-juustoleipä

kokonaisaika **20 min** **15 min** esivalmistelut **5 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.708 kJ / 648 kcal

Rasva: **36,2 g** Proteiini: **24,4 g**
Hiilihydraatit: **52,1 g**

AINEKSET

2 annosta

0,5	merileväarkki
100 g	tuorejuustoa
1 tl	Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille
200 g	jumbo-herkkusieniä
2 rkl	Kikkoman paahdettu seesamiöljy
3 rkl	Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
	Vastajauhettua pippuria
1	valkosipulinkynsi
1 rkl	seesaminsiemeniä
4	isoa siivua tummaa maalaisleipää (mielellään neliön muotoista)
4	siivua juustoa, esim. keskivahvaa goudaa tai emmentalia
100 g	kimchiä
	Muutama basilikanlehti

VALMISTUS

Vaihe 1

0,5 merileväarkki - **100 g** tuorejuustoa - **1 tl** Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille
Sekoita yhteen silputtu merileväarkki, tuorejuusto ja Kikkoman chilikastike kimchille.

Vaihe 2

200 g jumbo-herkkusieniä - **1 rkl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **3 rkl** Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa - Vastajauhettua pippuria
Leikkaa herkkusienet n. 2 mm paksuiksi siivuiksi ja paista niitä n. 3 minuuttia ruokalusikallisessa Kikkoman seesamiöljyä. Lisää Kikkoman ponzu-sitrussoijakastike ja jatka paistamista, kunnes neste on haihtunut. Mausta pippurilla.

Vaihe 3

1 valkosipulinkynsi - **1 rkl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **1 rkl** seesaminsiemeniä - **4** isoa siivua tummaa maalaisleipää (mielellään neliön muotoista)
Kuori ja silppua valkosipulinkynsi. Sekoita valkosipuli, 1 rkl Kikkoman seesamiöljyä ja seesaminsiemenet. Levitä seosta leipäviipaleiden toiselle puolelle ja paahda isolla (parila)pannulla öljytty puoli alaspäin. Poista leivät pannulta.

Vaihe 4

4 siivua juustoa, esim. keskivahvaa goudaa tai emmentalia - **100 g** kimchiä
Levitä tuorejuustoseosta leipäviipaleiden paahtamattomalle pinnalle ja asettele niille sitten juustoa, kimchiä, sieniä sekä toinen juustoviipale. Laita toinen leipäsiivu päällimmäiseksi.

Vaihe 5

Muutama basilikanlehti

Paahda leipiä grillissä, uunissa grillivastuksen alla tai parilapannulla, kunnes juusto on hiukan sulanut. Huuhtele basilika, taputtele kuivaksi ja koristele sillä leivät ennen tarjoilua.