

Kimchi croque monsieur airfryerissa

kokonaisaika **20 min** 10 min esivalmistelut 10 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.105 kJ / 503 kcal

Rasva: **21 g** Proteiini: **29 g**
Hiilihydraatit: **45 g**

AINEKSET

2 annosta

Teriyaki-majoneesikastike & dippi:

50 g kevytmajoneesia
2 rkl [Kikkoman](#)
[korealaistyylinen teriyaki](#)
[BBQ-kastike](#)

Kimchi:

100 g kiinankaalia
2 rkl [Kikkoman Mausteinen](#)
[Chilikastike Kimchille](#)

Leivät:

4 viipaletta viipaletta täysjyväleipää
90 g kypsytettyä, kovaa
juustoa (esim. gruyèreä
tai cheddaria)
80 g kinkkua

Lisäksi:

2 rkl ruohosipulia
hienonnettuna

VALMISTUS

Vaihe 1

50 g kevytmajoneesia - **2 rkl** [Kikkoman](#)
[korealaistyylinen teriyaki BBQ-kastike](#)

Sekoita majoneesi ja Kikkoman korealaistyylinen teriyaki BBQ-kastike sileäksi kastikkeeksi. Jätä puolet dippikastikkeeksi ja käytä loput leipiin.

Vaihe 2

100 g kiinankaalia - **2 rkl** [Kikkoman Mausteinen](#)
[Chilikastike Kimchille](#)

Paloittele kiinankaali ja sekoita joukkoon Kikkoman chilikastike kimchille. Anna tekeytyä jääkaapissa 5-10 minuuttia.

Vaihe 3

90 g yellow cheese - **4 viipaletta** wholemeal bread (approx. 120 g) - **80 g** cotto ham

Raasta juusto ja jaa se kolmeen osaan. Levitä kahdelle leipäviipaleelle 1 rkl teriyaki-majoneesikastiketta ja ripottele kolmasosa juustoraasteesta niiden päälle. Lisää kinkku sekä kiinankaali-kimchi ja ripottele kolmasosa juustoraasteesta täytteen päälle.

Vaihe 4

Levitä jäljelle oleville kahdelle leipäviipaleille 1 rkl teriyaki-majoneesikastiketta ja aseta ne kastikepuoli alaspäin täytteen päälle. Painele leivät tiukasti yhteen ja kiinnitä hammastikuilla. Levitä leiville loput kastikkeesta ja ripottele päälle loput juustoraasteesta.

Vaihe 5

2 rkl ruohosipulia hienonnettuna

Laita leivät airfryeriin ja paista 180 asteessa 8–10 minuuttia, kunnes leipä on kullanuskeaa ja juusto on sulanut. Koristele lämpimät voileivät ruohosipulilla ja tarjoile vaiheesta 1 jääneen dippikastikkeen kera.