KIKKOMAN

Kimči Krok-mesje iz Air Fryer-a

Ukupno vreme **20 min** **10 min** vreme pripreme **10 min** vreme kuvanja

Nutritivne vrednosti (prema porciji)
2.105 kJ / 503 kcal

Masti: **21 gr** Protein: **29 gr**
Ugljeni hidrati: **45 gr**

SASTOJCI

2 porcije

Terijaki majonez sos i umak:

50 gr	laganog majoneza
2 kašike	Kikkoman Terijaki BBQ sos u Korejskom stilu

Kimči:

100 gr	kineskog kupusa
2 kašike	Kikkoman Ljuti Sos za Kimči

Sendviči:

4 kriški	integralnog hleba
90 gr	kačkavalja
80 gr	kuvane šunke

Dodatno:

2 kašike	svežeg vlašca, seckanog

PRIPREMA

Korak 1

50 gr laganog majoneza - **2 kašike** Kikkoman Terijaki BBQ sos u Korejskom stilu
Pomešajte majonez sa Kikkoman Terijaki BBQ sosom - Korejski stil dok smesa ne postane glatka, pa odvojite polovinu za umakanje, a ostatak sačuvajte za sendviče.

Korak 2

100 gr kineskog kupusa - **2 kašike** Kikkoman Ljuti Sos za Kimči
Isecite kineski kupus na krupnije komade i pomešajte ga sa Kikkoman Kimči ljutim sosom. Ostavite u frižideru 5–10 minuta.

Korak 3

90 gr kačkavalja - **4 kriški** integralnog hleba (oko 120 g) - **80 gr** kuvane šunke
Narendajte sir i podelite ga na 3 jednaka dela. Premažite unutrašnju stranu hleba sa po 1 kašikom Terijaki majonez sosa. Pospite prvi deo sira preko dve kriške hleba, dodajte šunku i kimči, pa pospite drugim delom sira.

Korak 4

Premažite preostale 2 kriške hleba sa po 1 kašikom Terijaki majonez sosa i stavite ih premazanom stranom nadole kako biste pokrili nadev. Čvrsto pritisnite, pričvrstite čačkalicama, premažite preostalim sosom za sendviče i pospite po vrhu poslednju ⅓ sira.

Korak 5

2 kašike svežeg vlašca, seckanog

Stavite sendviče u er frajer i pecite na 180 °C tokom 8–10 minuta, dok hleb ne postane zlatan i hrskav, a sir se ne otopi. Poslužite tople sendviče posute vlašcem uz sačuvani umak iz koraka 1.