KIKKOMAN®

Teriyaki zapiekanka s kotrčem kadeřavým

Celkový čas vaření **20 min.** **11 min.** Doba přípravy **9 min.** Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Na bagety:

5	sendvičových baget (cca 200 g každá), podélně rozkrojených
400 g	majonézy
100 g	Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka
300 g	mozzarelly, nastrouhané
50 ml	rostlinného oleje na smažení
500 g	kotrče kadeřavého, očištěného a natrhaného nahrubo
200 g	červené cibule, nakrájené na tenká kolečka
100 ml	Kikkoman Wok teriyaki omáčka
20 g	lístků šťovíku červeného

Na vinaigrette:

50 g	jalapeňos, nakrájených na jemné kostičky
60 g	červené papriky, nakrájené na jemné kostičky
20 g	limetkového filé
50 g	petrželky, nasekané najemno
20 ml	Kikkoman Dochucovadlo na sushi rýži (300 ml)
70 ml	Kikkoman Sladká omáčka na rýži
30 ml	arašídového oleje

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Na jalapeňo vinaigrette smíchejte jalapeňos, červenou papriku, limetkové filé, petrželku, Kikkoman Dochucovadlo na sushi rýži, Kikkoman Sladkou sójovou omáčku a arašídový olej.

Krok 2

Majonézu smíchejte s Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčkou a rozetřete na sendvičové bagety. Posypte sýrem a zapečte v troubě při 180 °C po dobu asi 5 minut.

Krok 3

Mezitím rozehřejte na pánvi olej a orestujte kotrč (1–2 minuty). Přidejte kolečka cibule, nechte krátce zpěnit (asi 1 minutu), poté zastříkněte Kikkoman Wok omáčkou tekuté ochucovadlo a restujte další minutu. Při servírování pokladťe gratinované bagety kotrčem v teriyaki glazuře, zakápněte trochou jalapeňo vinaigrettu a dozdobte šťovíkem červeným.