KIKKOMAN

Bramborovo-sýrový sendvič s lososem

Celkový čas vaření **30 min.** **10 min.** Doba přípravy **15 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
3.669 kJ / 880 kcal

Tuky: **58 g** Bílkoviny: **50,2 g**
Sacharidy: **35,5 g**

INGREDIENCE

2 Porce

Na bramborovo-sýrovou vrstvu:

0,25 čajové lžičky	soli (přibližně)
400 g	středně velkých brambor (přibližně)
1 polévková lžíce	Kikkoman Pražený sezamový olej
2 čajové lžičky	Kikkoman Citrónová ponzu omáčka
120 g	strouhaného sýra (směs jemné goudy a mozzarelly 1 : 1)

Na teriyaki lososa:

250 g	čerstvého filetu z lososa bez kůže
3 polévkové lžíce	Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s praženým sezamem

Na pikantní avokádový krém:

1	malé avokádo
60 g	čerstvého sýra
2 čajové lžičky	Kikkoman Citrónová ponzu omáčka
3 špetky	čerstvě mletého černého pepře
1 špetka	chilli prášku nebo chilli vloček

Na ozdobu:

7	ředkviček
0,5	vaničky řeřichy

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

0,25 čajové lžičky soli (přibližně) - **400 g** středně velkých brambor (přibližně) - **1 polévková lžíce** Kikkoman Pražený sezamový olej - **2 čajové lžičky** Kikkoman Citrónová ponzu omáčka - **120 g** strouhaného sýra (směs jemné goudy a mozzarelly 1:1)
Troubu předehřejte na 200 °C a plech vyložte pečicím papírem, který lehce posypte solí. Brambory oloupejte a nakrájejte na tenké plátky. Na plechu je vyskládejte přes sebe do dvou obdélníků. Potřete Kikkoman Sezamovým olejem, zakápněte Kikkoman Ponzu citrónem, posypte sýrem a pečte 15–18 minut.

Krok 2

250 g čerstvého filetu z lososa bez kůže - **3 polévkové lžíce** Kikkoman Teriyaki Wok omáčka s praženým sezamem
Lososa nakrájejte na proužky široké asi 1,5 cm a obalte v Kikkoman Teriyaki Wok s praženým sezamem. Marinovaného lososa vložte do zapékací nádoby a pečte v troubě současně s bramborami 10–15 minut.

Krok 3

1 malé avokádo - **60** čerstvého sýra - **2 čajové lžičky** Kikkoman Citrónová ponzu omáčka - **3 špetky** čerstvě mletého černého pepře - **1 špetka** chilli prášku nebo chilli vloček
Dužinu avokáda rozmačkejte, vmíchejte čerstvý sýr a dochuťte omáčkou Kikkoman Ponzu citrón, pepřem a chilli.

Krok 4

7 ředkviček - **0,5** vaničky řeřichy
Ředkvičky nakrájejte na velmi tenké plátky a řeřichu odstřihněte z vaničky. Jeden bramborový obdélník obraťte, potřete pikantním avokádovým krémem, přidejte teriyaki lososa, ozdobte ředkvičkami a řeřichou, opatrně přeložte a podávejte.