KIKKOMAN

Burgonyás-sajtos szendvics lazaccal

Teljes idő **25 perc.** **10 perc.** előkészítési idő **15 perc.** főzési idő

Tápértékek (adagonként):
3.669 kJ / 880 kcal

Zsír: **58 g** Fehérje: **50,20 g**
Szénhidrát: **35,50 g**

HOZZÁVALÓK

2 Adagok

A burgonyás-sajtos réteghez:

0,25 tk.	só
400 g	közepes burgonya
1 ek.	Kikkoman Szezámmagolaj
2 tk.	Kikkoman Ponzu Citrusos szójaszósz
120 g	sajt, reszelve (enyhe gouda és mozzarella fele-fele arányban)

A teriyaki lazachoz:

250 g	friss lazacfilé, bőr nélkül
3 ek.	Kikkoman Teriyaki wok szósz pörkölt szezámmaggal

A chilis avokádókrémhez:

1	kis avokádó
60 g	krémsajt
2 tk.	Kikkoman Ponzu Citrusos szójaszósz
3 csipet	csipet fekete bors, frissen őrölt
1 csipet	csipet chilipor vagy chilipehely

A díszítéshez:

7	retek
0,5	doboz kerti zsázsa

ELKÉSZÍTÉS

Lépések 1

0,25 tk. só - **400 g** közepes burgonya - **1 ek.** Kikkoman Szezámmagolaj - **2 tk.** Kikkoman Ponzu Citrusos szójaszósz - **120 g** sajt, reszelve (enyhe gouda és mozzarella fele-fele arányban)
A sütőt 200 °C-ra előmelegítjük, és egy tepsit sütőpapírral kibélelünk, majd egy kevés sót szórunk bele. A burgonyát meghámozzuk és vékony szeletekre vágjuk, majd a szeleteket egymást fedve két téglalap alakban elrendezzük az előkészített tepsiben. Megk enjük a Kikkoman Szezámmagolajjal, meglocsoljuk a Kikkoman Ponzu Citrusos szójaszóssz, megszórjuk a sajttal, és az előmelegített sütőben 15–18 percig sütjük.

Lépések 2

250 g friss lazacfilé, bőr nélkül - **3 ek.** Kikkoman Teriyaki wok szósz pörkölt szezámmaggal
A lazacot körülbelül 1,5 cm széles csíkokra vágjuk, és összeforgatjuk össze a Kikkoman Teriyaki wok szósszal. A pácolt lazacot egy sütőtálba helyezzük, a sütőrácsra tesszük, és a burgonya mellett 10–15 percig sütjük.

Lépések 3

1 kis avokádó - **60** krémsajt - **2 tk.** Kikkoman Ponzu Citrusos szójaszósz - **3 csipet** csipet fekete bors, frissen őrölt - **1 csipet** chilipor vagy chilipehely
Az avokádó húsát összetörjük, hozzákeverjük a krémsajtot, majd a Kikkoman Ponzu Citrusos szósszal, borssal és chilivel ízesítjük.

Lépések 4

7 retek - **0,5** doboz kerti zsázsa

A retkeket hajszálvékonyra szeleteljük, és vágjuk le a zsázsát. Az egyik burgonyás téglalapot megfordítjuk, megkenjük a chilis avokádókrémmel, ráfektetjük a teriyaki lazacot, a retekkel és a zsázsával megdíszítjük, majd óvatosan ráhajtjuk a másik felét, és tálaljuk.