Kimchis croque monsieur air fryerben

Teljes idő **20 perc.** **10 perc.** előkészítési idő **10 perc.** főzési idő

Tápértékek (adagonként):
2.105 kJ / 503 kcal

Zsír: **21 g** Fehérje: **29 g**
Szénhidrát: **45 g**

HOZZÁVALÓK

2 Adagok

Teriyaki-majonézes szósz és mártogatós:

50 g	light majonéz
2 ek.	Kikkoman Koreai stílusú teriyaki BBQ szósz

Kimchi:

100 g	kínai kel
2 ek.	Kikkoman Kimchi szósz

Szendvicsek:

4 szelet	szelet teljes kiőrlésű kenyér
90 g	félkemény sajt
80 g	főtt sonka

Egyéb:

2 ek.	friss snidling, felaprítva

ELKÉSZÍTÉS

Lépések 1

50 g light majonéz - **2 ek.** Kikkoman Koreai stílusú teriyaki BBQ szósz
Keverje simára a majonézt a Kikkoman Koreai stílusú teriyaki BBQ szósszal, majd a felét tegye félre mártogatósnak a tálaláshoz, a maradékot pedig használja fel a szendvicsekhez.

Lépések 2

100 g kínai kel - **2 ek.** Kikkoman Kimchi szósz
Vágja a kínai kelt nagyobb darabokra, és keverje össze a Kikkoman Kimchi szósszal. Tegye a hűtőbe 5–10 percre.

Lépések 3

90 g félkemény sajt - **4 szelet** szelet teljes kiőrlésű kenyér (kb. 120 g) - **80 g** főtt sonka
Reszelje le a sajtot, és ossza 3 egyenlő részre. Kenjen 1 ek. teriyaki-majonézes szószt a kenyérszeletek belső oldalára. Szórja az első adag sajtot két szelet kenyérre, tegye rá a sonkát és a kimchit, majd szórja meg a második adag sajttal.

Lépések 4

Kenje meg a maradék 2 szelet kenyeret 1-1 ek. teriyaki-majonézes szósszal, és helyezze őket a megkent oldalukkal lefelé a töltelékre. Nyomja össze őket határozottan, rögzítse fogpiszkálókkal, kenje meg a szendvicshez való szósz maradékával, a tetejüket pedig szórja meg a sajt fennmaradó egyharmadával.

Lépések 5

2 ek. friss snidling, felaprítva

Helyezze a szendvicseket a forrólevegős sütőbe, és süsse 180 °C-on 8–10 percig, amíg a kenyér aranybarna és ropogós lesz, a sajt pedig szépen megolvad. Tálalja a meleg szendvicseket snidlinggel megszórva, az 1. lépésben félretett mártogatóssal.