

Zapiekanka mit Fetter Henne in Teriyaki-Sauce

Gesamtzeit **20 Min.** 11 Min. Vorbereitungszeit 9 Min. Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Brote:

- 5** Sandwich-Baguettes, à 200 g, halbiert
- 400 g** Mayonnaise
- 100 g** Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
- 300 g** Mozzarella, gerieben
- 50 ml** Pflanzenöl, zum Braten
- 500 g** Fette Henne, küchenfertig, grob gezupft
- 200 g** Zwiebel, rot, in feinen Ringen
- 100 ml** Kikkoman Wok Sauce – Teriyaki
- 20 g** Blutampfer, gezupft

Für die Vinaigrette:

- 50 g** Jalapeño, in feinen Würfeln
- 60 g** Paprika, rot, in feinen Würfeln
- 20 g** Limette, filetiert
- 50 g** Petersilie, küchenfertig, fein geschnitten
- 20 ml** Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis
- 70 ml** Kikkoman Würzsauce für Reis - süß
- 30 ml** Erdnussöl

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für die Jalapeño-Vinaigrette Jalapeño, Paprika, Limette, Petersilie, Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis, Kikkoman Sauce für Reis und Erdnussöl verrühren.

Schritt 2

Mayonnaise mit Kikkoman Chilisauc Kimchi verrühren und Sandwich-Baguettes damit bestreichen. Anschließend mit Käse bestreuen und im Ofen bei 180 °C ca. 5 Minuten backen.

Schritt 3

In der Zwischenzeit Öl in einer Pfanne erhitzen und Pilze darin 1–2 Minuten anbraten. Zwiebelringe dazugeben, ca. 1 Minute mitdünsten und mit Kikkoman Wok Sauce – Teriyaki ablöschen. Nochmal ca. 1 Minute sautieren. Zum Servieren die Teriyaki-Pilze auf dem gratinierten Baguette anrichten, mit etwas Jalapeño-Vinaigrette beträufeln und mit Blutampfer getoppt servieren.