

French Sandwich

Gesamtzeit **30 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

4 Portion(en)

| | |
|---------------------------------|---|
| 600 g | Filetsteaks |
| 4 EL | Öl |
| 1 TL | Salz |
| 2 EL | <u>Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Sesam</u> |
| 1 Prise | schwarzer Pfeffer grob |
| 2 | Baguette |
| | Olivenöl |
| 1 | Gurke |
| 3 EL | <u>Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis (300ml)</u> |
| 1 EL | Salz |
| 4 EL | eingelegtes Gemüse |
| Mayonnaise Teriyaki Dip: | |
| 100 g | Mayonnaise |
| 3 EL | <u>Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Sesam</u> |
| 1 | kleine Chilischote |
| 1 Prise | Pfeffer |

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen. Baguette halbieren, mit Öl beträufeln, im Backofen für 10 Minuten knusprig backen. Gurke schälen und mit dem Gemüseschäler dünne lange Streifen abziehen. Mit Essig beträufeln und leicht salzen.

Schritt 2

Für den Dip die Mayonnaise mit gehacktem Chili, Pfeffer und Teriyaki Sauce verrühren.

Schritt 3

Das Fleisch dünn klopfen und salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch scharf auf beiden Seiten anbraten, mit Teriyaki Sauce ablöschen und karamellisieren. Pfeffern.

Schritt 4

Das Baguette mit marinierten Gurken, Fleisch und eingelegtem Gemüse belegen. Mit Mayonnaise übergießen. Sofort servieren.