

Kimchi francuski topli sendvič iz air fryera

Ukupno vrijeme **20 min.** 10 min. vrijeme pripreme 10 min. vrijeme kuhanja

Prehrambene vrijednosti (po porciji)
2.105 kJ / 503 kcal

Masti: **21 g** Bjelančevine/proteini: **29 g**
Ugljikohidrati: **45 g**

SASTOJCI

2 porcije

Teriyaki majoneza umak i dip:

50 g lagane majoneze
2 žličica Kikkoman Teriyaki BBQ umak na korejski način

Kimchi:

100 g kineskog kupusa
2 žličica Kikkoman Kimchi pikantan umak od čilija

Sendviči:

4 kriške integralnog kruha
90 g polutvrdog sira
80 g kuhane šunke

Dodatno:

2 žličica svježeg vlasca, nasjeckanog

PRIPREMA

Korak 1

50 g lagane majoneze - **2 žličica** Kikkoman Teriyaki BBQ umak na korejski način

Pomiješajte majonezu s Kikkoman Teriyaki BBQ umakom na korejski način dok smjesa ne postane glatka, zatim odvojite polovicu za posluživanje kao dip, a ostatak sačuvajte za sendviče.

Korak 2

100 g kineskog kupusa - **2 žličica** Kikkoman Kimchi pikantan umak od čilija

Narežite kineski kupus na veće komade i pomiješajte ga s Kikkoman Kimchi umakom. Ostavite u hladnjaku 5–10 minuta.

Korak 3

90 g polutvrdog sira - **4 kriške** integralnog kruha (oko 120 g) - **80 g** kuhane šunke

Naribajte sir i podijelite ga na 3 jednaka dijela. Premažite unutrašnju stranu kruha s po 1 žlicom umaka od teriyakija i majoneze. Pospite prvi dio sira po dvije kriške kruha, dodajte šunku i kimchi, a zatim pospite drugim dijelom sira.

Korak 4

Premažite preostale 2 kriške kruha s po 1 žlicom umaka od teriyakija i majoneze pa ih položite premazanom stranom prema dolje kako biste prekrili nadjev. Čvrsto pritisnite, učvrstite čačkalicama, premažite ostatkom umaka za sendviče i pospite vrh preostalom trećinom sira.

Korak 5

2 žličica svježeg vlasca, nasjeckanog

Stavite sendviče u fritezu na vrući zrak i pecite na 180 °C 8–10 minuta, dok kruh ne postane zlaćan i hrskav, a sir se otopi. Tople sendviče poslužite posute vlascom uz dip odvojen u 1. koraku.