

Терияки-запеканка с грибами

Общее время 20 мин 11 мин Время подготовки 9 мин Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для багетов:

5	багетов для сэндвичей (по 200 г каждый), разрезанных пополам
400 г	майонеза
100 г	<u>острого чили соуса</u> <u>Кимчи Kikkoman</u>
300 г	моцареллы, натертой на терке
50 мл	растительного масла для жарки
500 г	«грибной капусты», а именно грибов спарассиса курчавого, подготовленных и разделенных на кусочки
200 г	красного лука, тонко нарезанного кольцами
100 мл	<u>вок-соуса Kikkoman</u> <u>Терияки</u>
20 г	листьев щавеля с красными прожилками

Для заправки:

50 г	перца халапеньо, мелко нарезанного кубиками
60 г	красного болгарского перца, мелко нарезанного кубиками
20 г	долек лайма
50 г	петрушки, мелко нарезанной
20 мл	<u>приправы Kikkoman для суши</u>
70 мл	<u>сладкого соевого соуса для риса Kikkoman</u>

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Для приготовления заправки смешайте халапеньо, красный перец, дольки лайма, петрушку, приправу Kikkoman для суши, сладкий соевый соус для риса Kikkoman и арахисовое масло.

Шаг 2

Смешайте майонез с чили соусом Кимчи Kikkoman и намажьте на багеты. Посыпьте сыром и запекайте в духовке при температуре 180°C около 5 минут.

Шаг 3

Тем временем разогрейте масло на сковороде и обжарьте грибы 1–2 минуты. Добавьте кольца лука и тушите около 1 минуты, затем добавьте вок-соус Kikkoman Терияки и тушите ещё одну минуту. При подаче выложите грибы, обжаренные в соусе Терияки, на запечённые багеты, сбрызните небольшим количеством заправки и украсьте щавелем.

30 мл арахисового масла