KIKKOMAN

Картофельный сэндвич с сыром и лососем

Общее время **30 мин** **10 мин** Время подготовки **15 мин** Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):
3 669 кДж / 880 ккал

Жиры: **58 г** Белки: **50,2 г**
Углеводы: **35,5 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

Для слоя из картофеля и сыра:

0,25 ч. л.	соли (примерно)
400 г	картофеля среднего размера (примерно)
1 ст. л.	масла Kikkoman из поджаренного кунжута
2 ч. л.	цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»
120 г	тертого сыра (смесь в пропорции 50:50 из мягкой гауды и моцареллы)

Для лосося терияки:

250 г	свежего филе лосося без кожи
3 ст. л.	вок-соуса Терияки Kikkoman с поджаренным кунжутом

Для крема из авокадо с чили:

1	небольшое авокадо
60 г	сливочного сыра
2 ч. л.	цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»
3 щепотки	свежемолотого черного перца
1 щепотка	порошка чили или хлопьев перца чили

Для украшения:

7	редисок
0,5	лоточка кресс-салата

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

0,25 ч. л. соли (примерно) - **400 г** картофеля среднего размера (примерно) - **1 ст. л.** масла Kikkoman из поджаренного кунжута - **2 ч. л.** цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон» - **120 г** тертого сыра (смесь в пропорции 50:50 из мягкой гауды и моцареллы)
Разогрейте духовку до 200°C, застелите противень бумагой для выпечки и посыпьте небольшим количеством соли. Очистите картофель и нарежьте тонкими ломтиками, затем выложите ломтики перекрывающимися слоями, сформировав два прямоугольника на подготовленном противне. Смажьте кунжутным маслом Kikkoman, сбрызните соусом Понзу, посыпьте сыром и запекайте в разогретой духовке 15–18 минут.

Шаг 2

250 г свежего филе лосося без кожи - **3 ст. л.** вок-соуса Терияки Kikkoman с поджаренным кунжутом
Нарежьте лосось полосками шириной примерно 1,5 см и обмажьте вок-соусом Терияки Kikkoman. Выложите замаринованный лосось в форму для запекания, поставьте на решетку духовки и запекайте вместе с картофелем 10–15 минут.

Шаг 3

1 небольшое авокадо - **60** сливочного сыра - **2 ч. л.** цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон» - **3 щепотки** свежемолотого черного перца - **1 щепотка** порошка чили или хлопьев перца чили

Разомните мякоть авокадо, добавьте сливочный сыр и приправьте лимонным Понзу, перцем и чили.

Шаг 4

7 редисок - **0,5** лоточка кресс-салата

Нарежьте редиску тонкими как бумага кружками, сорвите кресс-салат. Переверните один картофельный прямоугольник, намажьте его кремом из авокадо с чили, положите сверху лосось в соусе терияки, украсьте редиской и кресс-салатом, аккуратно сложите и подавайте.