

Teriyaki-Zapiekanka met bloemkoolchampignons

totale tijd **20 min.** **11 min.** voorbereidingstijd **9 min.** kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de baguettes:

- 5** sandwichbaguettes (elk ongeveer 200 g), gehalveerd
- 400 g** mayonaise
- 100 g** Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi
- 300 g** mozzarella, geraspt
- 50 ml** plantaardige olie, om in te bakken
- 500 g** bloemkoolchampignons, schoongemaakt, grof gescheurd
- 200 g** rode uien, in dunne ringen gesneden
- 100 ml** Kikkoman Woksaus - Teriyaki
- 20 g** bladeren van rode zuring, geplukt

Voor de vinaigrette:

- 50 g** jalapeño, in fijne blokjes gesneden
- 60 g** rode paprika, in fijne blokjes gesneden
- 20 g** partjes limoen
- 50 g** peterselie, fijngehakt
- 20 ml** Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst
- 70 ml** Kikkoman Zoete Sojasaus
- 30 ml** pindaolie

VOORBEREIDING

Stap 1

Meng voor de jalapeñovinaigrette de jalapeño, rode peper, limoenpartjes, peterselie, Kikkoman Smaakverfijner voor Sushirijst, Kikkoman Zoete Sojasaus en pindaolie.

Stap 2

Meng de mayonaise met de Kikkoman Kimchi Chilisaus en smeer dit mengsel op de baguettes. Bestrooi met de kaas en bak ongeveer 5 minuten in de oven op 180 °C.

Stap 3

Verhit ondertussen de olie in een koekenpan en bak de bloemkoolpaddenstoelen 1–2 minuten. Voeg de uienringen toe en laat ze ongeveer 1 minuut stoven, blus vervolgens af met de Kikkoman Woksaus Teriyaki en bak nog een minuut door. Schik voor het serveren de met teriyaki bedekte bloemkoolchampignons op de gegratineerde baguettes, besprenkel met een beetje jalapeño-vinaigrette en garneer met de rode zuring.