

Aardappel-kaas sandwich met zalm

totale tijd **30 min.** 10 min. voorbereidingstijd 15 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
3.669 kJ / 880 kcal

Vetten: **58 g** Eiwitten: **50,2 g**
Koolhydraten: **35,5 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

Voor de aardappel-kaaslaag:

0,25 tl zout (ongeveer)
400 g middelgrote aardappelen (ongeveer)
1 el Kikkoman Geroosterde Sesamolie
2 tl Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof
120 g geraspte kaas (50:50-mix van milde Goudse kaas en mozzarella)

Voor de teriyaki-zalm:

250 g verse zalmfilet, zonder vel
3 el Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterd Sesamzaad

Voor de chili-avococrème:

1 kleine avocado
60 g roomkaas
2 tl Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof
3 snufjes versgemalen zwarte peper
1 snufje chilipoeder of chilivlokken

Voor de garnering:

7 radijsjes

VOORBEREIDING

Stap 1

0,25 tl zout (ongeveer) - **400 g** middelgrote aardappelen (ongeveer) - **1 el** Kikkoman Geroosterde Sesamolie - **2 tl** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof - **120 g** geraspte kaas (50:50-mix van milde Goudse kaas en mozzarella)
Verwarm de oven voor op 200 °C en bekleed een bakplaat met bakpapier; strooi er vervolgens een beetje zout overheen. Schil de aardappelen en snijd ze in dunne plakjes; leg de plakjes vervolgens in overlappende lagen op de bakplaat, zodat er twee rechthoeken ontstaan. Bestrijk ze met de Kikkoman Sesamolie, besprenkel ze met de Kikkoman Ponzu Citroen, strooi de kaas eroverheen en bak ze 15–18 min. in de voorverwarmde oven.

Stap 2

250 g verse zalmfilet, zonder vel - **3 el** Kikkoman Teriyaki Woksaus met Geroosterd Sesamzaad
Snijd de zalm in reepjes van ongeveer 1,5 cm breed en bestrijk ze met de Kikkoman Teriyaki-w Woksaus met Geroosterde Sesamzaad. Leg de gemarineerde zalm in een ovenschaal, schuif deze op een ovenrooster en bak de zalm samen met de aardappelen 10–15 min.

Stap 3

1 kleine avocado - **60** roomkaas - **2 tl** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, Azijn en Citroensmaakstof - **3 snufjes** versgemalen zwarte peper - **1 snufje** chilipoeder of chilivlokken
Prak het vruchtvlees van de avocado fijn, roer de roomkaas erdoor en breng op smaak met de

0,5

bakje tuinkers

Kikkoman Ponzu Citroen, peper en chilipeper.

Stap 4

7 radijsjes - **0,5** bakje tuinkers

Snijd de radijsjes flinterdun en knip de tuinkers uit het bakje. Draai een aardappelreepje om, besmeer het met de chili-avocadocrème, leg er de teriyaki-zalm op, garneer met de radijsjes en tuinkers, vouw het voorzichtig dicht en serveer.