

Kimchi-croque monsieur uit de airfryer

totale tijd **20 min.** 10 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

2.105 kJ / 503 kcal

Vetten: **21 g** Eiwitten: **29 g**

Koolhydraten: **45 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

Teriyaki-mayo saus & dip:

50 g light mayonaise
2 el [Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus in Koreaanse Stijl](#)

Kimchi:

100 g Chinese kool
2 el [Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi](#)

Broodjes:

4 sneetjes sneetjes volkorenbrood
90 g gele kaas
80 g gekookte ham

Extra:

2 el verse bieslook, fijngehakt

VOORBEREIDING

Stap 1

50 g light mayonaise - **2 el** [Kikkoman Teriyaki Barbecuesaus in Koreaanse Stijl](#)

Meng de mayonaise met de Kikkoman Teriyaki BBQ-saus in Koreaanse Stijl tot een glad mengsel, zet vervolgens de helft apart om als dip te serveren en gebruik de rest voor de sandwiches.

Stap 2

100 g Chinese kool - **2 el** [Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi](#)

Snijd de Chinese kool in grotere stukken en meng deze met de Kikkoman Kimchi Chilisaus. Zet 5–10 minuten in de koelkast.

Stap 3

90 g gele kaas - **4 sneetjes** sneetjes volkorenbrood (ca. 120 g) - **80 g** gekookte ham

Rasp de kaas en verdeel deze in 3 gelijke porties. Smeer 1 el teriyaki-mayo-saus op de binnenkant van het brood. Strooi de eerste portie kaas over twee sneetjes brood, voeg de ham en kimchi toe en bestrooi vervolgens met de tweede portie kaas.

Stap 4

Besmeer elk van de overige 2 sneetjes brood met 1 el teriyaki-mayosaus en leg ze met de besmeerde kant naar beneden op de vulling. Druk ze stevig tegen elkaar, zet ze vast met tandenstokers, besmeer ze met de laatste teriyaki-mayosaus en bestrooi de bovenkant met het laatste derde deel van de kaas.

Stap 5

2 el verse bieslook, fijngehakt

Leg de sandwiches in de air fryer en bak ze 8–10 minuten op 180 °C, tot het brood goudbruin en knapperig is en de kaas gesmolten is. Serveer de warme sandwiches bestrooid met de bieslook en de apart gehouden dip uit stap 1.