KIKKOMAN

Sandviș cu cartofi, brânză și somon

Timp total **25 min.** **10 min.** timp de preparare **15 min.** timp de gătire

Valori nutriționale (per porție):
3.669 kJ / 880 kcal

Grăsimi: **58 g** Proteine: **50,20 g**
Carbohidrați: **35,50 g**

INGREDIENTE

2 Porții

Pentru stratul de cartofi și brânză:

0,25 linguriță	linguriță de sare (aprox.)
400 g	cartofi medii (aprox.)
1 lingură	Ulei de Susan Prăjit Kikkoman
2 linguriță	Sos de Soia cu Lămâie Kikkoman Ponzu
120 g	brânză rasă (amestec 50:50 de Gouda dulce și mozzarella)

Pentru somonul teriyaki:

250 g	file de somon proaspăt, fără piele
3 lingură	Sos Teriyaki pentru Wok Kikkoman cu Susan Prăjit

Pentru crema de avocado cu ardei iute:

1	avocado mic
60 g	cremă de brânză
2 linguriță	Sos de Soia cu Lămâie Kikkoman Ponzu
3 un praf	de cuțit de piper negru proaspăt măcinat
1 un praf	de pudră de ardei iute sau fulgi de ardei iute

Pentru decor:

7	ridichi
0,5	caserolă de creson

MOD DE PREPARARE

Pasul 1

0,25 linguriță de sare (aprox.) - **400 g** cartofi medii (aprox.) - **1 lingură** Ulei de Susan Prăjit Kikkoman - **2 linguriță** Sos de Soia cu Lămâie Kikkoman Ponzu - **120 g** brânză rasă (amestec 50:50 de Gouda dulce și mozzarella)
Preîncălziți cuptorul la 200 °C și tapetați o tavă cu hârtie de copt, apoi presărați puțină sare. Curățați cartofii și tăiați-i în felii subțiri, apoi așezați feliile suprapuse pentru a forma două dreptunghiuri pe tava pregătită. Ungeți-le cu uleiul de susan Kikkoman, stropiți cu sosul Ponzu cu lămâie Kikkoman, presărați brânza și coaceți în cuptorul preîncălzit timp de 15–18 min.

Pasul 2

250 g file de somon proaspăt, fără piele - **3 lingură** Sos Teriyaki pentru Wok Kikkoman cu Susan Prăjit
Tăiați somonul în fâșii late de aproximativ 1,5 cm și acoperiți-le cu sosul Teriyaki pentru Wok Kikkoman cu susan prăjit. Puneți somonul marinat într-un vas termorezistent, așezați-l pe un grătar al cuptorului și gătiți alături de cartofi timp de 10–15 min.

Pasul 3

1 avocado mic - **60** cremă de brânză - **2 linguriță** Sos de Soia cu Lămâie Kikkoman Ponzu - **3 un praf** de cuțit de piper negru proaspăt măcinat - **1 un praf** de cuțit de pudră de ardei iute sau fulgi de ardei iute
Pasați pulpa de avocado, încorporați crema de brânză și condimentați cu sosul Ponzu cu lămâie Kikkoman, piper și ardei iute.

Pasul 4

7 ridichi - **0,5** caserolă de creson
Tăiați ridichile în felii foarte subțiri și tăiați cresonul din caserolă. Întoarceți unul dintre dreptunghiurile de cartofi, întindeți crema de avocado cu ardei iute, adăugați deasupra somonul teriyaki, decorați cu ridichile și cresonul, împăturiți cu grijă și serviți.