

Zapiekanka Teriyaki con setas coliflor

Tiempo total **20 Mins.** 11 Mins. Tiempo de preparación **9 Mins.** Tiempo de cocción

INGREDIENTES

10 porciones

Para las baguettes:

- 5** baguettes para sándwich (de unos 200 g cada una), cortadas por la mitad
- 400 g** de mayonesa
- 100 g** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi
- 300 g** de mozzarella rallada
- 50 ml** de aceite vegetal, para freír
- 500 g** de setas coliflor, limpias y desmenuzadas en trozos grandes
- 200 g** de cebolla roja, cortada en aros finos
- 100 ml** Kikkoman Salsa para Woks - Teriyaki
- 20 g** de hojas de acedera de nervaduras rojas

Para la vinagreta:

- 50 g** de jalapeño, cortado en dados pequeños
- 60 g** de pimienta roja, cortado en dados pequeños
- 20 g** de gajos de lima
- 50 g** de perejil, finamente picado
- 20 ml** Kikkoman aderezo para la Preparación del arroz para sushi
- 70 ml** Kikkoman Salsa de Soja dulce
- 30 ml** de aceite de cacahuete

PREPARACIÓN

Pasos 1

Para la vinagreta de jalapeño, mezcle el jalapeño, el pimienta roja, los gajos de lima, el perejil, Kikkoman aderezo para arroz de sushi, Kikkoman salsa para arroz y el aceite de cacahuete.

Pasos 2

Mezcle la mayonesa con Kikkoman salsa Kimchi chili picante y úntela sobre las baguettes para sándwich. Espolvoree con el queso y hornee a 180°C durante aproximadamente 5 minutos.

Pasos 3

Mientras tanto, caliente el aceite en una sartén y cocine las setas coliflor durante 1–2 minutos. Agregue los aros de cebolla y rehóguelos durante aproximadamente 1 minuto. Vierta Kikkoman salsa wok Teriyaki y saltee todo durante 1 minuto más. Sirva repartiendo las setas coliflor al teriyaki sobre las baguettes gratinadas, aderezadas con un poco de vinagreta de jalapeño y decoradas con hojas de acedera de nervaduras rojas.