

Croque Monsieur de kimchi en freidora de aire

Tiempo total **20 Mins.** **10 Mins.** Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción

Información nutricional (por porción)
2.105 kJ / 503 Kcal

Grasas: **21 g** Proteínas: **29 g**
Carbohidratos: **45 g**

INGREDIENTES

2 porciones

Para la salsa teriyaki con mayonesa para untar y como dip:

50 g de mayonesa ligera
2 Salsa Barbacoa Teriyaki
cucharadas estilo coreano Kikkoman

Para el kimchi:

100 g de col china
2 Kikkoman Salsa picante
cucharadas de Guindilla para Kimchi

Para los sándwiches:

4 rodaja de pan integral
90 g de queso semicurado
80 g de jamón cocido tipo cotto

Adicionales:

2 de cebollino fresco
cucharadas picado

PREPARACIÓN

Pasos 1

50 g de mayonesa ligera - **2 cucharadas** Salsa Barbacoa Teriyaki estilo coreano Kikkoman
Mezcle la mayonesa con la Kikkoman salsa Teriyaki BBQ estilo coreano hasta obtener una salsa homogénea. Reserve la mitad para servir como salsa para mojar y utilice el resto para preparar los sándwiches.

Pasos 2

100 g de col china - **2 cucharadas** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi
Corte la col china en trozos grandes y mézclela con la Kikkoman salsa kimchi chilli picante. Déjela reposar en el frigorífico entre 5 y 10 minutos.

Pasos 3

90 g de queso semicurado - **4 rodaja** de pan integral - **80 g** de jamón cocido tipo cotto
Ralle el queso y divídalo en 3 porciones iguales. Unte 1 cucharada de salsa teriyaki con mayonesa en la cara interior de las rebanadas de pan. Reparta la primera porción de queso sobre dos rebanadas, añada el jamón cocido y el kimchi, y cubra con la segunda porción de queso.

Pasos 4

Unte las 2 rebanadas de pan restantes con 1 cucharada de salsa teriyaki con mayonesa cada una y colóquelas sobre el relleno con la cara untada hacia abajo. Presione firmemente los sándwiches, sujételos con palillos, extienda el resto de la salsa destinada a los sándwiches sobre la superficie y espolvoree por encima el tercio

restante del queso.

Pasos 5

2 cucharadas de cebollino fresco picado

Unte las 2 rebanadas de pan restantes con 1 cucharada de salsa teriyaki con mayonesa cada una y colóquelas sobre el relleno con la cara untada hacia abajo. Presione firmemente los sándwiches, sujételos con palillos, extienda el resto de la salsa destinada a los sándwiches sobre la superficie y espolvoree por encima el tercio restante del queso.