KIKKOMAN

Croque monsieur au Kimchi à l'airfryer

durée totale **20 min.** **10 min.** temps de préparation **10 min.** temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
2.105 kJ / 503 kcal

Matières grasses: **21 g** Protéines: **29 g**
Glucides: **45 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

Sauce & dip Teriyaki-mayo:

50 g	de mayonnaise allégée
2 càs	Sauce barbecue teriyaki à la Coréenne Kikkoman

Kimchi:

100 g	de chou chinois
2 càs	Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman

Sandwichs:

4 tranches	de pain complet
90 g	de fromage à pâte pressée (type gouda ou cheddar)
80 g	de jambon blanc

Pour décorer:

2 càs	de ciboulette fraîche, ciselée

PRÉPARATION

Étape 1

50 g de mayonnaise allégée - **2 càs** Sauce barbecue teriyaki à la Coréenne Kikkoman
Mélanger la mayonnaise et la Sauce barbecue teriyaki à la Coréenne Kikkoman jusqu'à obtenir une texture lisse. Réserver la moitié de cette préparation pour l'utiliser comme dip et conserver le reste pour garnir vos sandwichs.

Étape 2

100 g de chou chinois - **2 càs** Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman
Couper le chou chinois en gros morceaux et le mélanger à la Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman. Réserver au réfrigérateur pendant 5 à 10 minutes.

Étape 3

90 g de fromage à pâte pressée (type gouda ou cheddar) - **4 tranches** de pain complet (env. 120 g) - **80 g** de jambon blanc
Râper le fromage et le diviser en 3 portions égales. Tartiner l'intérieur des tranches de pain avec 1 c. à s. de sauce Teriyaki-Mayo. Répartir la première portion de fromage sur deux tranches de pain, ajouter le jambon blanc et le kimchi, puis parsemer avec la deuxième portion de fromage.

Étape 4

Tartiner chacune des 2 tranches de pain restantes avec 1 c. à s. de sauce Teriyaki-Mayo, puis les déposer sur la garniture, face tartinée vers le bas. Presser fermement, maintenir le tout avec des pics en bois, puis napper le dessus des sandwichs avec

le reste de sauce et parsemer avec le dernier tiers de fromage.

Étape 5

2 càs de ciboulette fraîche, ciselée
Placer les sandwichs dans l'air fryer et les faire cuire à 180 °C pendant 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le pain soit bien doré, croustillant et que le fromage soit fondu. Servir les sandwichs chauds, parsemés de ciboulette et accompagnés de la sauce réservée à l'étape 1 en guise de dip.