

Sandwich de fromage grillé au kimchi

durée totale **20 min.** 15 min. temps de préparation 5 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):
2.708 kJ / 648 kcal

Matières grasses: **36,2 g** Protéines: **24,4 g**
Glucides: **52,1 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

0,5	feuille de nori
100 g	de fromage à la crème
1 càc	<u>Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman</u>
200 g	de gros champignons
2 càs	<u>Huile de sésame grillée Kikkoman</u>
3 càs	<u>Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman</u> Poivre fraîchement moulu
1	gousse d'ail
1 càs	de graines de sésame
4	grandes tranches de pain de campagne noir (aussi carrées que possible)
4	tranches de fromage, par exemple du gouda ou de l'emmental moyennement affiné
100 g	de kimchi (en pot) Quelques feuilles de basilic

PRÉPARATION

Étape 1

0,5 feuille de nori - **100 g** de fromage à la crème - **1 càc** Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman
Hachez finement le nori et mélangez-le avec le fromage à la crème et la Sauce Chili au Kimchi Kikkoman.

Étape 2

200 g de gros champignons - **1 càs** Huile de sésame grillée Kikkoman - **3 càs** Ponzu - un Mélange de Sauce Soja et Vinaigre, goût Citron Kikkoman - Poivre fraîchement moulu
Coupez les champignons en tranches d'environ 2 mm d'épaisseur et faites-les revenir dans 1 cuillère à soupe d'huile de sésame Kikkoman chauffée pendant environ 3 minutes. Ajoutez la sauce soja citronnée Ponzu Kikkoman et continuez à faire revenir jusqu'à ce que le liquide se soit évaporé et que les champignons soient glacés. Assaisonnez avec le poivre.

Étape 3

1 gousse d'ail - **1 càs** Huile de sésame grillée Kikkoman - **1 càs** de graines de sésame - **4** grandes tranches de pain de campagne noir (aussi carrées que possible)
Épluchez et hachez finement l'ail, puis mélangez-le avec 1 cuillère à soupe d'huile de sésame Kikkoman et les graines de sésame. Enduisez un côté des tranches de pain avec le mélange et faites-les griller dans une grande poêle (à grillades) avec le côté huilé vers le bas, puis retirez-les de la poêle.

Étape 4

4 tranches de fromage, par exemple du gouda ou

de l'emmental moyennement affiné - **100 g** de kimchi (en pot)

Étalez le mélange de fromage à la crème sur le côté non grillé des tranches de pain, puis ajoutez une couche de fromage, de kimchi, de champignons et une autre tranche de fromage. Recouvrez avec les tranches de pain restantes.

Étape 5

Quelques feuilles de basilic

Faites griller les sandwichs sur le gril, dans un four préchauffé en utilisant la fonction gril, ou dans une poêle à griller jusqu'à ce que le fromage soit légèrement fondu. Lavez et séchez le basilic, puis garnissez les sandwichs et servez.