

Zapiekanka teriyaki aux champignons

durée totale **20 min.** 11 min. temps de préparation 9 min. temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour les baguettes:

- 5** baguettes sandwich d'environ 200 g, coupées en deux
- 400 g** de mayonnaise
- 100 g** Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman
- 300 g** de mozzarella râpée
- 50 ml** d'huile végétale, pour la cuisson
- 500 g** de sparassis crépus, parés et grossièrement effilochés
- 200 g** d'oignons rouges, finement émincés en rondelles
- 100 ml** Kikkoman Wok Sauce - Teriyaki
- 20 g** de feuilles d'oseille sanguine, effeuillées

Pour la vinaigrette au jalapeño:

- 50 g** de jalapeño, finement coupé en dés
- 60 g** de poivron rouge, finement coupé en dés
- 20 g** de suprêmes de citron vert
- 50 g** de persil, finement ciselé
- 20 ml** Assaisonnement pour riz à Sushi Kikkoman
- 70 ml** Sauce soja sucrée Kikkoman
- 30 ml** d'huile d'arachide

PRÉPARATION

Étape 1

Pour la vinaigrette, mélanger le jalapeño, le poivron rouge, les suprêmes de citron vert, le persil, l'Assaisonnement pour riz à sushi Kikkoman, la Sauce sucrée pour le riz Kikkoman et l'huile d'arachide.

Étape 2

Mélanger la mayonnaise avec la Sauce chili épicée pour Kimchi Kikkoman. En tartiner les demi-baguettes, puis parsemer de mozzarella. Faire gratiner au four à 180 °C pendant environ 5 minutes.

Étape 3

Pendant ce temps, faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir les champignons pendant 1 à 2 minutes. Ajouter les rondelles d'oignon et les faire suer pendant environ 1 minute. Déglacer avec la Sauce pour wok Teriyaki Kikkoman, puis poursuivre la cuisson pendant 1 minute. Répartir les champignons teriyaki sur les baguettes gratinées. Ajouter un peu de vinaigrette au jalapeño et terminer avec quelques feuilles d'oseille sanguine.