

# Zapiekanka mit Fetter Henne in Teriyaki-Sauce

Gesamtzeit **20 Min.** 11 Min. Vorbereitungszeit 9 Min. Kochzeit

## ZUTATEN

10 Portion(en)

### Für die Brote:

- 5** Sandwich-Baguettes, à 200 g, halbiert
- 400 g** Mayonnaise
- 100 g** Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi
- 300 g** Mozzarella, gerieben
- 50 ml** Pflanzenöl, zum Braten
- 500 g** Fette Henne, küchenfertig, grob gezupft
- 200 g** Zwiebeln, rot, in feinen Ringen
- 100 ml** Kikkoman Wok Sauce Teriyaki
- 20 g** Blutampfer, gezupft

### Für die Vinaigrette:

- 50 g** Jalapeño, in feinen Würfeln
- 60 g** Peperoni, rot, in feinen Würfeln
- 20 g** Limette, filetiert
- 50 g** Petersilie, küchenfertig, fein geschnitten
- 20 ml** Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis
- 70 ml** Kikkoman Sauce für Reis
- 30 ml** Erdnussöl

## ZUBEREITUNG

### Schritt 1

Für die Jalapeño-Vinaigrette Jalapeño, Peperoni, Limette, Petersilie, Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis, Kikkoman Sauce für Reis und Erdnussöl verrühren.

### Schritt 2

Mayonnaise mit Kikkoman Kimchi Chilisauc

e verrühren und Sandwich-Baguettes damit bestreichen. Anschliessend mit Käse bestreuen und im Ofen bei 180 °C ca. 5 Minuten backen.

### Schritt 3

In der Zwischenzeit Öl in einer Pfanne erhitzen und Pilze darin 1–2 Minuten anbraten. Zwiebelringe dazugeben, ca. 1 Minute mitdünsten und mit Kikkoman Wok Sauce Teriyaki ablöschen. Nochmal ca. 1 Minute sautieren. Zum Servieren die Teriyaki-Pilze auf dem gratinierten Baguette anrichten, mit etwas Jalapeño-Vinaigrette beträufeln und mit Blutampfer getoppt servieren.