

Teriyaki-Zapiekanka com cogumelos couve-flor

Tempo total **20 Mins.** **11 Mins.** Tempo de preparação **9 Mins.** Tempo de confeção

INGREDIENTES

10 Porções

Para as baguetes:

- 5** baguetes (cerca de 200 g cada), cortadas ao meio
- 400 g** maionese
- 100 g** Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi
- 300 g** de mozzarella ralada
- 50 ml** de óleo vegetal, para fritar
- 500 g** de cogumelos couve-flor, preparados, rasgados grosseiramente
- 200 g** de cebolas roxas, cortadas em anéis finos
- 100 ml** Kikkoman Molho Wok - Teriyaki
- 20 g** de folhas de azeda-vermelha

Para o vinagrete:

- 50 g** de jalapeño bem picado
- 60 g** de pimento vermelho bem picado
- 20 g** de gomos de lima
- 50 g** de salsa bem picada
- 20 ml** Kikkoman Tempero para Arroz de Sushi
- 70 ml** Kikkoman Molho para arroz - doce
- 30 ml** de óleo de amendoim

PREPARAÇÃO

Passo 1

Para o vinagrete de jalapeño, misture o jalapeño, o pimento vermelho, os gomos de lima, a salsa, o Tempero para Arroz de Sushi Kikkoman, o Molho Kikkoman para Arroz e o óleo de amendoim.

Passo 2

Misture a maionese com o Molho Kikkoman Spicy Chili para Kimchi e espalhe sobre as baguetes. Polvilhe com o queijo e leve ao forno a 180 °C durante cerca de 5 minutos.

Passo 3

Entretanto, aqueça o óleo numa frigideira e salteie os cogumelos couve-flor durante 1–2 minutos. Junte os anéis de cebola e deixe suar cerca de 1 minuto, depois deglace com o Molho para Wok Kikkoman - Teriyaki e salteie por mais um minuto. Para servir, disponha os cogumelos couve-flor envolvidos em teriyaki sobre as baguetes gratinadas, regue com um pouco de vinagrete de jalapeño e decore com a azeda-vermelha.