

# Teriyaki-Zapiekanke con funghi sparassis

Tempo totale **20 Min** 11 Min Tempo di preparazione **9 Min** Tempo di cottura

## INGREDIENTI

10 Porzioni

### Per le baguette:

- 5** baguette per sandwich (circa 200 g ciascuna), divise a metà
- 400 g** di maionese
- 100 g** Salsa Piccante al Peperoncino Kimchi Kikkoman
- 300 g** di mozzarella, grattugiata
- 50 ml** di olio vegetale (per friggere)
- 500 g** di funghi cavolfiore (Sparassis crispa), puliti e spezzettati grossolanamente
- 200 g** di cipolle rosse, affettate finemente a rondelle
- 100 ml** Salsa Wok - Teriyaki Kikkoman
- 20 g** di foglie di acetosa venata di rosso

### Per la vinaigrette:

- 50 g** di peperoncino jalapeño, tagliato a dadini fini
- 60 g** di peperone rosso, tagliato a dadini fini
- 20 g** di spicchi di lime
- 50 g** di prezzemolo, tritato finemente
- 20 ml** Condimento per il Riso Sushi a base di Aceto di Riso Kikkoman
- 70 ml** Salsa di Soia Dolce Kikkoman
- 30 ml** di olio di arachidi

## PREPARAZIONE

### Passaggio 1

Per preparare la vinaigrette, mescolare in una ciotola il peperoncino jalapeño, il peperone rosso, gli spicchi di lime, il prezzemolo tritato, il Condimento per Riso Sushi Kikkoman, la Salsa per Riso Kikkoman e l'olio di arachidi.

### Passaggio 2

Mescolare la maionese con la Salsa Kimchi Piccante Kikkoman e spalmarla generosamente sulle metà delle baguette. Cospargere con la mozzarella grattugiata e infornare a 180°C per circa 5 minuti, finché il formaggio non sarà ben fuso.

### Passaggio 3

Nel frattempo, scaldare l'olio vegetale in una padella e saltare i funghi per 1–2 minuti. Aggiungere le rondelle di cipolla rossa e farle appassire per circa 1 minuto, quindi sfumare con la Salsa Teriyaki per Wok Kikkoman e saltare per un altro minuto a fuoco vivo. Per servire, disporre i funghi glassati con la teriyaki sulle baguette gratinate, completare con un filo di vinaigrette all' jalapeño e guarnire con le foglioline di acetosa venata di rosso.