

French Sandwich

Zubereitungszeit **30**
Kalorien pro Portion **630**



Zutaten für 4 Personen

600 g Filetsteaks
4 EL Öl
2 EL Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Sesam
1 Prise schwarzer Pfeffer grob
2 Baguette
Olivenöl
1 Gurke
3 EL Kikkoman Reissessig-Würze für Sushi-Reis
1 EL Salz
4 EL eingelegtes Gemüse

Mayonnaise Teriyaki Dip:

100 g Mayonnaise
3 EL Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Sesam
1 kleine Chilischote
1 Prise Pfeffer

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen. Baguette halbieren, mit Öl beträufeln, im Backofen für 10 Minuten knusprig backen. Gurke schälen und mit dem Gemüseschäler dünne lange Streifen abziehen. Mit Essig beträufeln und leicht salzen.
2. Für den Dip die Mayonnaise mit gehacktem Chili, Pfeffer und Teriyaki Sauce verrühren.
3. Das Fleisch dünn klopfen und salzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch scharf auf beiden Seiten anbraten, mit Teriyaki Sauce ablöschen und karamellisieren. Pfeffern.
4. Das Baguette mit marinierten Gurken, Fleisch und eingelegtem Gemüse belegen. Mit Mayonnaise übergießen. Sofort servieren.

Guten Appetit!