



SNABBMAT

Kimchi Grilled Cheese

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **15 min** Portioner: **4**

I airfryer: Rostat bröd och smält ost - YAY! Den varma mackan är smaksatt med kimchi och rikligt strösslad med parmesan. Recept Philips Airfryer.

Receptet är skapat av Sofia Henriksson för Philips Airfryer. Sofia vann Sveriges Mästerkock 2020.



INGREDIENSER

6 st rostbröd, gärna levain
2 msk smör
2 msk majonnäs
8 skivor cheddarost
1,5 dl kimchi
1 dl parmesan
salt och svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Bred rostbröden med smör och majonnäs. Det blir två toasts med tre lager.
- 2** Varva kimchi och ost på varje lager och bred sedan smör på toppen och botten.
- 3** Rosta i airfryern, 175 grader i cirka 10 minuter tills de fått fin färg och osten smält.
- 4** Ta upp, skär bort kanterna och dela bröden diagonalt till 4 delar. Lägg upp på ett fat och toppa med svartpeppar och massa parmesan.