



Chicken Teriyaki Sandwich

Chicken Teriyaki Sandwich

4 Sandwich Baguettes

3 Hähnchenbrustfilets

5 Esslöffel Lien Ying Teriyaki Sauce zum Marinieren &
Dippen

Salz, Pfeffer

1 Teelöffel Paprikapulver

1 Esslöffel Öl

8 Scheibe(n) Cheddar Käse

4 Esslöffel Frischkäse

2 Handvoll Pflücksalat

1 Große(s) Tomate

1 Gurke

1 rote Zwiebel

3 Esslöffel Don Enrico Green Jalapeño Chillies medium
hot

Für die Sauce:

4 Esslöffel Mayonnaise

Gesamtzeit: 35 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

1 Esslöffel Ketchup

0.5 Esslöffel Lien Ying Sriracha Sauce

0.5 Teelöffel Paprikapulver

0.5 Zitrone, der Saft davon

Chicken Teriyaki Sandwich

1.

Für die Sauce alle Zutaten gut vermengen. Tomate und Gurke in Scheiben schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden.

Hähnchenbrustfilets in mundgerechte Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Hähnchenstücke dazugeben und von allen Seiten anbraten, bis sie gut durchgegart sind. Kurz vor Ende der Garzeit die Teriyaki-Sauce über das Hähnchen gießen. Bei hoher Hitze das Hähnchen mit der Sauce vermengen und etwas einkochen lassen, sodass die Teriyaki Sauce gut an dem Hähnchen haftet.

Die Baguettes längs fast ganz aufschneiden und auf jeweils einer Seite der Baguettes mit dem Cheddar Käse belegen. Dies dann in den Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze für etwa 2-3 min. backen.

Die andere Hälfte der Baguettes jeweils mit Frischkäse bestreichen und dann mit Salat, Tomate, Gurke, roten Zwiebeln und Jalapeños belegen. Dann darüber die

Teriyaki-Hähnchenstücke legen und die Sauce verteilen.
Zusammenklappen und genießen.