



This sandwich balances spicy ginger and sour pickles taste. Moreover, is full of textures and deliciously crispy. It is also easy to make on the campsite.

Este bocadillo equilibra el sabor picante del jengibre y el ácido de los pepinillos. Además, está lleno de texturas y es deliciosamente crujiente. También es fácil de preparar en un picnic o yendo de camping.

Serves 2 people

Time: 10 min

Para dos personas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Ingredients / Ingredientes

- Shogayaki (100g)
- Bell Pepper / Pimiento rojo (1)
- Vegan Cheese / Queso vegano (3 slices / lonchas)
- Pickled Cucumber / Pepinillos (2)
- Baguette / Pan (half - 1/4 for a sandwich)



Recipe / Preparación

First, prepare the Shogayaki following the instructions and cut into bite-size pieces.
Primero, prepara el Shogayaki siguiendo las instrucciones y córtalo en trozos pequeños.

1. Cut the bell peppers into strips and sauté for about 2 min.
1. Corta los pimientos en tiras y saltéalos durante unos 2 minutos.



2. Add the Shogayaki and keep warming over a low heat, for about two more minutes.
2. Agrega el Shogayaki y mantén el fuego bajo durante unos dos minutos más.



3. Then add diced pickles, mix everything together and cover with vegan cheese. Keep warming until the cheese melts.
3. Luego, añade los pepinillos en cubos, mezcla todo y cubre con queso vegano. Mantén el calor hasta que el queso se derrita.



4. Warm up the baguette - either on grill or in the oven.
4. Calienta el pan, ya sea en la parrilla o en el horno.

5. Make a Ginger Sandwich and serve it warm.
5. Monta el bocadillo de jengibre y sírvelo caliente. ¡A comer!

Enjoy the SoSandwich!

