KIKKOMAN

Rødbeteburger med aubergine og sesamsaus

total tid **35 min.** **20 min.** tilberedningstid **15 min.** koketid **10 min.** ventetid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Burgerkaker:

100 g	rå hirse
600 g	rødbete, forkokt og vakuumpakket
150 g	finternet salatløk
100 g	havregryn
60 g	knuste linfrø
1,5 dl	balsamicoeddik
10 g	spisskummen
10 g	salt

Topping:

700 g	aubergine, vasket og renset
0,5 dl	balsamicoeddik
50 g	lønnesirup
0,5 dl	rapsolje
10	rustikke veganske burgerbrød, ca. 60 g hver
100 g	rødløk, skåret i ca. 1 mm tykke ringer
100 g	ruccola, vasket og renset

Saus:

3,5 dl	Kikkoman Sesam Saus
10 g	chilipulver
15 g	lønnesirup
5 g	malt koriander
0,3 dl	sitronsaft

TILBEREDNING

Steg 1

Kok 100 g hirse i 500 ml vann på middels varme i 10 minutter, hell over i en sil. Ta rødbeten ut av emballasjen og grovrasp den. Bland raspet rødbete, ternet salatløk, havregryn, knuste linfrø, eddik, spisskummen, salt og kokt hirse og la stå i 10 minutter. I mellomtiden, forvarm ovnen (varmluft) til 180 °C.

Steg 2

Lag burgerkaker ved å legge ca. 130 g av blandingen per porsjon på et stekebrett med bakepapir. Form hver av dem med en utstikker (ø 11 cm).

Steg 3

Skjær auberginen i ca. 4 mm tykke skiver med skjæremaskin, legg dem på et annet stekebrett og mariner med eddik, lønnesirup og olje.

Steg 4

Stek burgerkakene og auberginen i ovnen i 15 minutter.

Steg 5

I mellomtiden blander du Kikkoman Sesamsaus, chilipulver, lønnesirup, koriander og sitronsaft i en bolle.

Steg 6

Bygg burgerne ved å legge en rødbetekake på det

underste burgerbrødet. Topp med aubergine, ruccola, løkskiver, saus og den øverste delen av brødet, og server.