

# Spicy biffsandwich med sprø sylteagurk

total tid **40 min.** 15 min. tilberedningstid 10 min. koketid 15 min. marineringstid

Næringsinnhold (per porsjon):  
**2.175 kJ / 520 kcal**

Fett: **22 g** Protein: **33 g**  
Karbohydrater: **45 g**

## INGREDIENSER

2 porsjoner

|                   |                                                        |
|-------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>240 g</b>      | biff                                                   |
| <b>40 g</b>       | <u>Kikkoman Krydret</u><br><u>Chilisaus til Kimchi</u> |
| <b>80 g</b>       | agurk                                                  |
| <b>80 g</b>       | gulrot                                                 |
| <b>0,2 dl</b>     | riseddik                                               |
| <b>1 ss</b>       | honning                                                |
| <b>80 g</b>       | cherrytomater                                          |
| <b>2</b>          | briocheboller                                          |
| <b>20 g</b>       | majones                                                |
| <b>2 håndfull</b> | rucola                                                 |

## TILBEREDNING

### Steg 1

**240 g** biff - **40 g** Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi

Mariner biffen i Kikkoman Kimchi Chili Saus i 15 minutter, og stek eller grill i 3–4 minutter på hver side. Skjær biffen i tynne skiver.

### Steg 2

**80 g** agurk - **80 g** gulrot - **0,2 dl** riseddik - **1 ss** honning - **80 g** cherrytomater

Skrell gulroten. Skjær gulroten og agurken i tynne skiver, og del cherrytomatene i to. Bland deretter med eddik og honning og la stå til marinering i minst 15 minutter.

### Steg 3

**2** briochebrød - **20 g** majones - **2 håndfull** rucola  
Skjær bollene i to og grill dem lett. Smør majones på den nederste halvdelen, og legg på biffskiver, rucola, tomater og sylteagurk og gulrot. Legg på toppdelen og server sandwichen varm eller kald.