

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

240 g	biff
40 g	<u>Kikkoman Krydret Chilisaus til Kimchi</u>
80 g	agurk
80 g	gulrot
0,2 dl	riseddik
1 ss	honning
80 g	cherrytomater
2	briocheboller
20 g	majones
2 håndfull	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, tomat og sylteagurk og gulrot. Legg på toppdelen og server sandwichen varm eller kald.