

Spicy oksekødssandwich og sprøde pickles

Samlet tid **40 min.** 15 min. Arbejdstid 10 min. Tilberedningstid 15 min. Marineringstid

Næringsindhold:

2.175 kJ / 520 kcal

Fedt: **22 g** Protein: **33 g**

Kulhydrater: **45 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

240 g	oksesteak
40 g	<u>Kikkoman Krydret</u> <u>Chilisauce til Kimchi</u>
80 g	agurk
80 g	gulerod
20 ml	riseddike
1 spsk.	honning
80 g	cherrytomater
2	boller i brioche-stil
20 g	mayonnaise
2 håndfuld	rucola

FREM GANGSMÅDE

Step 1

240 g oksesteak - **40 g** Kikkoman Krydret

Chilisauce til Kimchi

Mariner oksekødet i Kikkoman kimchi chilisauce i 15 minutter. Steg eller grill det derefter i 3-4 minutter på hver side. Skær oksekødet i tynde skiver.

Step 2

80 g agurk - **80 g** gulerod - **20 ml** riseddike - **1**

spsk. honning - **80 g** cherrytomater

Skær agurk og skrællet gulerod i tynde skiver, og skær cherrytomaterne i skiver. Bland derefter grøntsagerne med eddike og honning, og lad dem marinere i minimum 15 minutter.

Step 3

2 boller i brioche-stil - **20 g** mayonnaise - **2**

håndfuld rucola

Skær bollerne over, og grill dem ganske let. Fordel mayonnaise på den nederste halvdel, læg oksekødsskiver, rucola, tomater og de syltede agurker og gulerødder ovenpå. Læg den øverste bolle øverst, og server retten enten varm eller kold.