KIKKOMAN

En revolutionerende risburger med krydret tunfisk

Samlet tid **25 min.** **20 min.** Arbejdstid **5 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
4.689 kJ / 1.120 kcal

Fedt: **36,5 g** Protein: **87,1 g**
Kulhydrater: **106,4 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

380 g	tilberedte sushiris
2 spsk.	olie
2	tunbøffer, hver ca. 200 g
4 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt
2 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
1 spsk.	honning
1 spsk.	citronsaft
1	hvidløg
0,5 tsk.	peber
Sauce:	
2 spsk.	mayonnaise
0,5 tsk.	revet ingefær
2 spsk.	limesaft
0,5 tsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt
Derudover:	
2	salatblade
2 spsk.	sorte sesamfrø
1 spsk.	hakkede forårsløg
1	mango
1	agurk

FREMGANGSMÅDE

Step 1

380 g tilberedte sushiris - **2 spsk.** oil
Beklæd en rund form på cirka 12 cm i diameter med husholdningsfilm. Læg ¼ af den tilberedte sushiris heri og tryk hårdt ned. Fjern forsigtigt risen sammen med husholdningsfilmen, pak risbollen ind og læg den til side. Lav yderligere 3 risboller på denne måde og stil dem derefter på køl i 30 minutter.

Steg derpå hver risbolle i en godt opvarmet, tør stegepande, indtil de er gyldenbrune på begge sider.

Step 2

2 tunbøffer, hver ca. 200 g - **4 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt - **2 spsk.** Kikkoman Ristet Sesamolie - **1 spsk.** honning - **1 spsk.** citronsaft - **1** hvidløg - **0,5 tsk.** peber
Vask og dup tunfisken tør. Bland Kikkoman sojasauce med mindre salt med Kikkoman sesamolie, honning, citronsaft, hakket hvidløg og peber. Mariner tunbøfferne heri i cirka 20 minutter. Tag dem op og steg dem i cirka 1-2 minutter per side. Gem noget af marinaden til senere brug.

Step 3

2 spsk. mayonnaise - **0,5 tsk.** revet ingefær - **2 spsk.** limesaft - **0,5 tsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce Med Mindre Salt
Bland mayonnaise med revet ingefær, limesaft og Kikkoman sojasauce med mindre salt.

Step 4

2 salatblade - **2 spsk.** sorte sesamfrø - **1 spsk.**

hakkede forårsløg - **1** mango - **1** agurk
Smør mayo-sauce ud på risbollen. Læg salat og tunbøf ovenpå, dryp med en skefuld af den resterende marinade og drys med sesamfrø og forårsløg. Læg tynde skiver af mango og agurk på. Læg endnu en risbolle på som låg og server burgeren, mens den stadig er varm.