KIKKOMAN

Gourmet-beefburger med karamelliserede rødløg

Samlet tid **40 min.** **40 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
3.356 kJ / 802 kcal

Fedt: **46,2 g** Protein: **35,9 g**
Kulhydrater: **59,8 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

2 spsk.	olivenolie
	smør
2	store rødløg skåret i tynde skiver
2 spsk.	råsukker
500 g	hakket oksekød i god kvalitet
2 spsk.	finthakket persille
2 spsk.	finthakket timian
8 spsk.	Kikkoman teriyaki woksauce med ristet hvidløg
1	lille radicchiosalat, fint snittet
4	brioche-burgerboller, skåret igennem og ristet
2	avokadoer skåret i skiver

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Varm en spsk. olie og smørret op på en pande ved lav varme. Tilsæt løgskiverne og sukkeret, og lad det småstege ved lav varme i 30 minutter, indtil løgene er bløde og karamelliserede. Rør rundt af og til. Krydr med salt og peber.

Step 2

Mens løgene steger: Bland hakkekødet med persille og timian, og krydr med salt og peber. Form kødet til 4 burgerbøffer. Tag de færdigstegte løg af panden, og hold dem varme. Tør panden af med køkkenrulle, og varm resten af olien op på panden. Steg bøfferne i 3 til 4 minutter på hver side. Tilsæt Kikkoman Teriyaki Sauce med Hvidløg, og steg videre i et par minutter. Hæld saucen over kødet på panden med jævne mellemrum.

Step 3

Fordel en håndfuld radicchio på den nederste del af burgerbollerne, læg bøfferne på, og dryp med en teskefuld af den varme sauce. Fordel løgene ligeligt på de fire burgere, læg avocadoskiverne ovenpå, og læg overdelen af burgerbollerne på.

Step 4

Tilberedning på grill. Pensl burgerbøfferne med olie, og grill dem i 3 til 4 minutter på hver side (afhængigt af hvor varm grillen er). Pensl bøfferne med Kikkoman Teriyaki Sauce med Hvidløg, og lad dem grille videre i nogle få minutter.