KIKKOMAN

Klassisk burger

Samlet tid **30 min.** **30 min.** Arbejdstid

Næringsindhold:
2.021 kJ / 483 kcal

Fedt: **26,1 g** Protein: **20,2 g**
Kulhydrater: **43,2 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

1 spsk.	planteolie
4	burgerbøffer af god kvalitet (à ca. 125 g oksekød)
4	burgerboller med sesam, skåret igennem og ristet
8 spsk.	Kikkoman teriyaki woksauce med ristede sesamfrø
4	skiver cheddarost
	Hjertesalat
0,5	rødløg skåret i tynde ringe
1	bøftomat skåret i skiver

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Varm olien op på en stor slip-let-pande, og steg burgerbøfferne i ca. 3 til 4 minutter på hver side ved jævn varme. Skru lidt ned for varmen, og tilsæt Kikkoman Teriyaki sauce med ristet sesam. Lad bøfferne stege videre i nogle få minutter, idet de vendes i saucen, indtil de har en flot glans. Læg en skive ost på hver bøf, og lad osten smelte.

Step 2

Fordel nogle salatblade på den nederste halvdel af burgerbollerne, og læg løgene, tomatskiverne til sidst burgerbøfferne med osten ovenpå. Dryp en skefuld af den varme Teriyaki sauce over hver burger, og sæt den øverste halvdel af burgerbollerne ovenpå.