KIKKOMAN

Lækre koreanske bao-burgere med kimchi

Samlet tid **90 min.** **20 min.** Arbejdstid **60 min.** Fermenteringstid **10 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
3.010 kJ / 719 kcal

Fedt: **31 g** Protein: **46,2 g**
Kulhydrater: **61,9 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

150 g	hvedemel
1,5 tsk.	tørgær
1 tsk.	sukker
100 ml	lunken vand
350 g	hakket oksekød
0,5 tsk.	peber
1 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 spsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie
1	fed hvidløg
1 nip	granuleret hvidløg
0,25 tsk.	røget paprika
50 ml	Kikkoman Teriyaki Marinade
1 spsk.	citronsaft
3 spsk.	brun farin
1 spsk.	kartoffelstivelse
50 ml	vand
2 spsk.	sesamfrø
100 g	rødkål
50 g	kimchi
1 tsk.	riseddike
1 tsk.	honning
1 spsk.	hakkede forårsløg
3 spsk.	mayonnaise
1 spsk.	Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi

FREMGANGSMÅDE

Step 1

150 g hvedemel - **1,5 tsk.** tørgær - **1 tsk.** sukker - **100 ml** lunken vand
Rør ingredienserne sammen til en blød gærdej. Dæk dejen til og lad den hæve et lunt sted i cirka 60 minutter. Form 4 boller, stil dem til side, så de kan efterhæve, og damp dem derefter i cirka 8 minutter.

Step 2

350 g hakket oksekød - **0,5 tsk.** peber - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
Bland oksekødet med peber og Kikkoman sojasauce. Form kødet til 4 bøffer og steg dem i cirka 3 minutter på hver side.

Step 3

1 spsk. Kikkoman Ristet Sesamolie - **1** fed hvidløg - **1 nip** granuleret hvidløg - **0,25 tsk.** røget paprika - **50 ml** Kikkoman Teriyaki Marinade - **1 spsk.** citronsaft - **3 spsk.** brun farin - **1 spsk.** kartoffelstivelse - **50 ml** vand - **2 spsk.** sesamfrø
Varm sesamolien op i en gryde. Tilsæt hakket hvidløg, granuleret hvidløg og røget paprika, og rør rundt. Hæld Kikkoman Teriyaki Marinade, citronsaft og brun farin over. Bland og kog i 10 minutter under hyppig omrøring. I slutningen af kogningen hældes blandingen af kartoffelstivelse og vand i. Bring det i kog, og tag det af varmen. Dyp de færdige og varme burgere i saucen, og dæk dem med sesamfrø.

Step 4

100 g rødkål - **50 g** kimchi - **1 tsk.** riseddike - **1 tsk.** honning - **1 spsk.** hakket forårsløg - **1 spsk.**

mayonnaise
Hak rødkålen fint og skær kimchi i mindre stykker. Bland begge dele i en skål. Tilsæt riseddike, honning, hakket forårsløg og mayonnaise. Bland det hele godt sammen.

Step 5

2 spsk. mayonnaise - **1 spsk.** Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi
Bland mayonnaise med Kikkoman kimchi chilisauce og hakkede forårsløg. Skær baobollerne over og smør dem med kimchi-mayo. Læg en bøf og salat imellem de to halvdele.