

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.