KIKKOMAN

Rödbetsburgare med aubergine och sesamsås

Total tid **35 Min.** **20 Min.** Tid för förberedelse **15 Min.** Tillagningstid **10 Min.** väntetid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till hamburgerbiffarna:

100 g	rå hirs
600 g	rödbetor, förkokta och vakuumförpackade
150 g	finhackad lök
100 g	havreflingor
60 g	malet linfrö
150 ml	balsamvinäger
10 g	spiskummin
10 g	salt

Till pålägg:

700 g	aubergine, tvättad och rengjord
50 ml	balsamvinäger
50 g	lönnsirap
50 ml	rapsolja
10	rustika veganska hamburgerbröd, ca 60 g styck
100 g	rödlök, skuren i ca. 1 mm tjocka ringar
100 g	rucolasallad, tvättad och rengjord

Till såsen:

350 ml	Kikkoman Sesamsås
10 g	chilipulver
15 g	lönnsirap
5 g	mald koriander
30 ml	citronjuice

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Koka 100 g hirs i 500 ml vatten på medelvärme i 10 minuter och låt rinna av i en sil. Ta ut rödbetorna ur förpackningen och riv grovt. Blanda riven rödbeta, tärnad lök, havreflingor, malet linfrö, vinäger, spiskummin, salt och kokt hirs noga och låt stå i 10 minuter. Värm under tiden ugnen (varmluftsugn) till 180 °C.

Steg 2

Forma hamburgerbiffar genom att lägga ca. 130 g av blandningen per portion på en bakplåt klädd med bakplåtspapper. Forma var och en av dem med en kakform (ø 11 cm).

Steg 3

Skiva auberginen i ca. 4 mm tjocka skivor, lägg dem på en andra bakplåt och marinera med vinäger, lönnsirap och olja.

Steg 4

Grädda hamburgerbiffarna och auberginen i ugnen i 15 minuter.

Steg 5

Blanda under tiden Kikkoman Sesamsås, chilipulver, lönnsirap, koriander och citronjuice i en skål.

Steg 6

Fixa burgarna genom att lägga en rödbetsbiff på

varje nedre halva av brödet. Toppa med aubergine, rucolasallad, lökskivor, sås och övre halvan av hamburgerbrödet. Smaklig måltid!