

Härliga koreanska Kimchi bao-burgarare

Total tid **90 Min.** 20 Min. Tid för förberedelse 10 Min. Tillagningstid 60 Min. Tid för jäsning

Näringsinnehåll (per portion):
3.010 kJ / 719 kcal

Fett: **31 g** Protein: **46,2 g**
Kolhydrater: **61,9 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

150 g	vanligt mjöl
1,5 tsk	snabbjäst
1 tsk	socker
100 ml	varmt vatten
350 g	nötfärs
0,5 tsk	peppar
1 msk	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
60 ml	<u>Kikkoman Teriyakisås med rostad vitlök</u>
2 msk	sesamfrön
100 g	rödkål
50 g	kimchi
1 msk	hackad salladslök
1 tsk	risvinäger
1 tsk	honung
3 msk	majonnäs
1 msk	<u>Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi</u>

FÖRBEREDELSE

Steg 1

150 g vanligt mjöl - **1,5 tsk** snabbjäst - **1 tsk** socker - **100 ml** varmt vatten

Gör en mjuk jästdeg av de angivna ingredienserna. Täck över och låt jäsa på en varm plats i ca 60 minuter. Forma till 4 bullar, ställ åt sidan för att jäsa igen och ånga sedan i ca 8 minuter.

Steg 2

350 g nötfärs - **0,5 tsk** peppar - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **60 ml** Kikkoman Teriyakisås med rostad vitlök - **2 msk** sesamfrön
Blanda nötköttet med peppar och Kikkoman sojasås. Forma till 4 biffar och stek ca 3 minuter på varje sida. Doppa de kokta och varma hamburgarna i Kikkoman Teriyaki-sås med vitlök och täck med sesamfrön.

Steg 3

100 g rödkål - **50 g** kimchi - **1 tsk** risvinäger - **1 tsk** honey - **1 msk** majonnäs
Hacka rödkålen fint och skär kimchi i mindre bitar. Blanda i en skål. Tillsätt risvinäger, honung och majonnäs. Blanda väl.

Steg 4

2 msk majonnäs - **1 msk** Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi

Blanda majonnäsen med Kikkoman Kimchi Chilisås. Skär upp baobullarna och täck dem med majonnäs. Lägg på hamburgaren med salladen ovanpå, strö över hackad salladslök och täck med brödlocket.