

Kryddig smörgås med nötkött och krispiga pickles

Total tid **40 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse 10 Min. Tillagningstid 15 Min. Tid för marinering

Näringsinnehåll (per portion):
2.175 kJ / 520 kcal

Fett: **22 g** Protein: **33 g**
Kolhydrater: **45 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

240 g	nötköttsstek
40 g	<u>Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi</u>
80 g	gurka
80 g	morot
20 ml	risvinäger
1 msk	honung
80 g	körsbärstomater
2	briochebröd
20 g	majonnäs
2 handfull	ruccola

FÖRBEREDELSE

Steg 1

240 g nötkött - **40 g** Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi

Marinera nötköttet i Kikkoman Kimchi Chilisås i 15 minuter, stek eller grilla sedan i 3–4 minuter på varje sida. Skär nötköttet i tunna skivor.

Steg 2

80 g färsk gurka - **80 g** morot - **20 ml** risvinäger - **1 msk** honung - **80 g** körsbärstomater

Skär gurkan och den skalade moroten i tunna skivor och halvera körsbärstomaterna. Blanda sedan med vinäger och honung och låt marinera i minst 15 minuter.

Steg 3

2 briochebröd - **20 g** majonnäs - **2 handfull** ruccola

Dela bröden på mitten och grilla dem lätt. Bred majonnäsen på de nedre halvorna och varva sedan med köttfärsskivor, ruccola, tomater samt inlagd gurka och morot. Stäng smörgåsarna och servera varma eller kalla.