

Mausteinen pihvileipä pikkelikasviksilla

kokonaisaika **40 min** **15 min** esivalmistelut **10 min** valmistus **15 min** marinointi

Ravintosisältö (per annos):

2.175 kJ / 520 kcal

Rasva: **22 g** Proteiini: **33 g**

Hiilihydraatit: **45 g**

AINEKSET

2 annosta

240 g	naudanlihapihviä
40 g	<u>Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille</u>
80 g	kurkkua
80 g	porkkanaa
20 ml	riisiviinietikkaa
1 rkl	hunajaa
80 g	kirsikkatomaatteja
2	briossisämpylää
20 g	majoneesia
2	rucolaa
kourallinen	

VALMISTUS

Vaihe 1

240 g naudanlihapihviä - **40 g** Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille

Marinoi lihaa Kikkoman chilikastikkeessa 15 minuuttia. Paista tai grillaa pihviä sitten 3–4 minuuttia kummaltakin puolelta. Leikkaa liha ohuiksi siivuiksi.

Vaihe 2

80 g kurkkua - **80 g** porkkanaa - **20 ml** riisiviinietikkaa - **1 rkl** hunajaa - **80 g**

kirsikkatomaatteja

Leikkaa kurkku, kuorittu porkkana ja tomaatit ohuiksi siivuiksi. Sekoita etikka ja hunaja marinadiksi ja anna kasvisten marinoitua siinä ainakin 15 minuuttia.

Vaihe 3

2 briossisämpylää - **20 g** majoneesia - **2 kourallinen** rucolaa

Halkaise sämpylät ja grillaa kevyesti. Levitä majoneesi alapuoliskoille ja aseta sen päälle pihvin siivut, rucola, tomaatit sekä pikkeloity kurkku ja porkkana. Laita lakki päälle ja tarjoile leivät lämpiminä tai kylminä.