KIKKOMAN

Punajuuriburgeri munakoisokastikkeella

kokonaisaika **35 min** **20 min** esivalmistelut **15 min** valmistus **10 min** odotusaika

AINEKSET

10 annosta

Punajuuripihvit:

100 g	kypsentämätöntä hirssiä
600 g	punajuurta, esikeitetty ja vakuumipakattu
150 g	pieneksi kuutioitua hopeasipulia
100 g	kaurahiutaleita
60 g	pellavansiemenrouhetta
150 ml	balsamietikkaa
10 g	kuminaa
10 g	suolaa

Täytteet:

700 g	munakoisoa, pestynä ja putsattuna
50 ml	balsamietikkaa
50 g	vaahterasiirappia
50 ml	rypsiöljyä
10	vegaanista hampurilaissämpylää, n. 60 g/kpl
100 g	punasipulia leikattuna n. 1 mm rinkuloiksi
100 g	rucolaa, pestynä ja putsattuna

Kastike:

350 ml	Kikkoman seesamikastike
10 g	chilijauhetta
15 g	vaahterasiirappia
5 g	jauhettua korianteria
30 ml	sitruunamehua

VALMISTUS

Vaihe 1

Keitä hirssiä 500 ml:ssa vettä keskilämmöllä 10 minuuttia ja siivilöi. Raasta punajuuri karkeaksi. Sekoita punajuuri, kuutioitu hopeasipuli, kaurahiutaleet, pellavasiemenrouhe, balsamietikka, kumina, suola sekä keitetty hirssi ja anna tekeytyä 10 minuuttia. Lämmitä sillä aikaa uuni (kiertoilma) 180-asteiseksi.

Vaihe 2

Muotoile hampurilaispihvit muotilla (ø 11 cm, n. 130 g seosta per annos) ja laita pihvit leivinpaperilla vuoratulle uunipellille.

Vaihe 3

Viipaloi munakoiso leikkurilla n. 4 mm ohuiksi siivuiksi ja laita siivut toiselle uunipellille. Marinoi siivut balsamietikalla, vaahterasiirapilla ja öljyllä.

Vaihe 4

Paista hampurilaispihvejä ja munakoisoa uunissa 15 minuuttia.

Vaihe 5

Sekoita sillä välin kulhossa Kikkomanin seesamikastike, chilijauhe, vaahterasiirappi, korianteri ja sitruunamehu.

Vaihe 6

Kokoa hampurilaiset laittamalla punajuuripihvit sämpylän alapuoliskon päällä. Laita pihvin päälle

munakoisoa, rucolaa, punasipulirinkuloita,
kastiketta ja sämpylän toinen puolisko.