KIKKOMAN

Classic burger

kokonaisaika **30 min** **30 min** esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):
2.021 kJ / 483 kcal

Rasva: **26,1 g** Proteiini: **20,2 g**
Hiilihydraatit: **43,2 g**

AINEKSET

4 annosta

1 rkl	kasviöljyä
4	hampurilaispihviä (naudanlihaa, 125 g/pihvi)
4	seesaminsiemenillä koristeltua hampurilaissämpylää, halkaistuina ja paahdettuina
8 rkl	Kikkoman paahdetuilla seesaminsiemenillä maustettu teriyaki wokkikastike
4	siivua cheddarjuustoa
	salaatinlehtiä
0,5	punasipuli, ohuiksi renkaiksi leikattuina
1	pihvitomaatti, siivuina

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuumenna öljy isolla pinnoitetulla paistinpannulla ja paista pihvejä keskilämmöllä 3–4 minuuttia molemmin puolin. Alenna hieman lämpöä ja kaada joukkoon Kikkomanin paahdetuilla seesaminsiemenillä maustettu Teriyaki-kastike. Paista vielä muutama minuutti käännellen pihvejä kastikkeessa, kunnes pihvit saavat kiiltävän pinnan. Aseta pihvin päälle yksi juustosiivu ja anna sulaa.

Vaihe 2

Laita sämpylän pohjaosan päälle ensin salaatinlehtiä, sitten sipulirenkaita ja tomaattisiivuja ja lopuksi juustolla päällystetty pihvi. Pirskottele pihvin päälle 1 rkl lämmintä Teriyaki-kastiketta ja nosta sämpylän kansi kootun hampurilaisen päälle.