

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 | seesaminsiemellä
koristeltua
hampurilaissämpylää,
halkaistuina ja
paahdettuina |
| 8 rkl | <u>Kikkoman Paahdetuilla
seesaminsiemellä
maustettu Teriyaki-
kastike</u> |
| 4 | siivua cheddarjuustoa
salaatinlehtiä |
| 0,5 | punasipuli, ohuiksi
renkaiksi leikattuina |
| 1 | pihvitomaatti, siivuina |

VALMISTUS

Vaihe 1

Kuumenna öljy isolla pinnoitetulla paistinpannalla ja paista pihvejä keskilämmöllä 3–4 minuuttia molemmin puolin. Alenna hieman lämpöä ja kaada joukkoon Kikkomanin paahdetuilla seesaminsiemellä maustettu Teriyaki-kastike. Paista vielä muutama minuutti käännettyinä 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.

Vaihe 3

Valmistus grillissä:

Sivele pihvit öljyllä ja paista grillissä 3–4 minuuttia molemmin puolin (grillin kuumuudesta riippuen). Sivele pihvit Teriyaki-kastikkeella ja paista vielä muutama minuutti. Nosta juustosiivut pihvien päälle ja anna juuston sulaa.