

Classic burger

kokonaisaika **30 min** 30 min esivalmistelut

Ravintosisältö (per annos):
2021 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** Kikkoman Paahdetuilla seesaminsiemellä maustettu Teriyaki-kastike
- 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.