

Korealainen bulgogi-tyylinen munaleipä

kokonaisaika **20 min** 12 min esivalmistelut 8 min valmistus 10 min marinointi

Ravintosisältö (per annos):
3.265 kJ / 781 kcal

Rasva: **42,7 g** Proteiini: **53,9 g**
Hiilihydraatit: **43 g**

AINEKSET

2 annosta

200 g	naudanfileetä
5 rkl	<u>Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike</u>
4 tl	kasviöljyä
1 rkl	paahdettuja seesaminsiemeniä
2 rkl	kevytmajoneesia
2	siivua briossia (6–8 cm paksuja)
4	salaatinlehteä (esim. lollo bionda -, romaine- tai jäävuorisalaattia)
4	kananmunaa
2 rkl	raejuustoa
0,5 tl	fariinisokeria
	Vastajauhettua pippuria
2 tl	<u>Kikkoman paahdettu seesamiöljy</u>
1 tl	<u>Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille</u>
2	siivua juustoa (esim. cheddar)

VALMISTUS

Vaihe 1

200 g naudanfileetä - **3 rkl** Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike - **1 rkl** paahdettuja seesaminsiemeniä - **1 rkl** kasviöljyä

Taputtele liha kuivaksi ja leikkaa ohuiksi suikaleiksi. Sekoita suikaleet sekä 3 rkl Kikkoman teriyaki-BBQ-kastiketta hunajalla ja jätä marinoitumaan n. 10 minuutiksi. Paista suikaleita sitten öljyssä isolla teflonpannalla 2–3 minuuttia ja sekoita joukkoon seesaminsiemenet.

Vaihe 2

2 rkl kevytmajoneesia - **1 rkl** Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike - **2** siivua briossia (6–8 cm paksuja) - **4** salaatinlehteä (esim. lollo bionda -, romaine- tai jäävuorisalaattia) Sekoita kastiketta varten majoneesi sekä 1 rkl Kikkoman teriyaki-BBQ-kastiketta hunajalla. Leikkaa paksut briossisiivut halki melkein alas asti ja levitä n. kaksikolmasosaa kastikkeesta ohuelti siivujen sisäpintaan. Huuhtelee salaatti ja taputtele kuivaksi.

Vaihe 3

4 kananmunaa - **2 rkl** raejuustoa - **0,5 tl** fariinisokeria - **1 rkl** Kikkoman hunajaa sisältävä, savun makuinen teriyaki BBQ-kastike - Vastajauhettua pippuria - **1 tl** kasviöljyä Vatkaa sekaisin kananmunat, raejuusto, fariinisokeri sekä 1 rkl Kikkoman teriyaki-BBQ-kastiketta hunajalla, kunnes seos vaahtoa kevyesti. Mausta pippurilla ja paista seos kuumassa öljyssä teflonpannalla kuohkeaksi.

Vaihe 4

2 tl Kikkoman paahdettu seesamiöljy - **1 tl**

Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille - **2**

siivua juustoa (esim. cheddaria)

Sekoita Kikkoman paahdettu seesamiöljy ja

Kikkoman chilikastike kimchille kastikkeeksi. Täytä

leivät salaatilla, lihasuikaleilla, munakokkelilla ja

juustolla.

Vaihe 5

Jos tarpeen, kietaise leipien alaosat leivinpaperiin.

Valuta seesamiöljykastike täytteen päälle, koristele

lopulla majoneesikastikkeella ja tarjoile.