

Mausteinen pihvileipä pikkelikasviksilla

kokonaisaika **40 min** 15 min esivalmistelut 10 min valmistus 15 min marinointi

Ravintosisältö (per annos):
2.175 kJ / 520 kcal

Rasva: **22 g** Proteiini: **33 g**
Hiilihydraatit: **45 g**

AINEKSET

2 annosta

240 g naudanlihapihviä
40 g Kikkoman Mausteinen
Chilikastike Kimchille
80 g kurkkua
80 g porkkanaa
20 ml riisiviinietikkaa
1 rkl hunajaa
80 g kirsikkatomaatteja
2 briossisämpylää
20 g majoneesia
2 rucolaa
kourallinen

VALMISTUS

Vaihe 1

240 g naudanlihapihviä - **40 g** Kikkoman
Mausteinen Chilikastike Kimchille
Marinoi lihaa Kikkoman chilikastikkeessa 15
minuuttia. Paista tai grillaa pihviä sitten 3–4
minuuttia kummaltakin puolelta. Leikkaa liha
ohuiksi siivuiksi.

Vaihe 2

80 g kurkkua - **80 g** porkkanaa - **20 ml**
riisiviinietikkaa - **1 rkl** hunajaa - **80 g**
kirsikkatomaatteja
Leikkaa kurkku, kuorittu porkkana ja tomaatit
ohuiksi siivuiksi. Sekoita etikka ja hunaja
marinadiksi ja anna kasvisten marinoitua siinä
ainakin 15 minuuttia.

Vaihe 3

2 briossisämpylää - **20 g** majoneesia - **2**
kourallinen rucolaa
Halkaise sämpylät ja grillaa kevyesti. Levitä
majoneesi alapuoliskoille ja aseta sen päälle pihvin
siivut, rucola, tomaatit sekä pikkeloity kurkku ja
porkkana. Laita lakki päälle ja tarjoile leivät
lämpiminä tai kylminä.