

Kıtır turşulu acılı biftek sandviç

toplam süre **40 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 10 dak. pişme süresi 15 dak. marine süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.175 kJ / 520 kcal

Yağ: **22 gr** Protein: **33 gr**
Karbonhidrat: **45 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

240 gr	biftek
40 gr	<u>Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu</u>
80 gr	salatalık
80 gr	havuç
20 ml	pirinç sirkesi
1 yemek kaşığı	bal
80 gr	cherry domates
2	adet brioche tarzı sandviç ekmeği
20 gr	mayonez
2 avuç	roka

HAZIRLANIŞ

Adım 1

240 gr biftek - **40 gr** Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu

Bifteği Kikkoman Kimchi Chili Sauce ile 15 dakika marine edin. Ardından tavada ya da ızgarada her iki tarafını 3-4 dakika kadar pişirin. İnce dilimler halinde kesin.

Adım 2

80 gr salatalık - **80 gr** soyulmuş havuç - **20 ml** pirinç sirkesi - **1 yemek kaşığı** bal - **80 gr** cherry domates

Salatalığı ve soyulmuş havucu ince şeritler halinde kesin. Çeri domatesleri dilimleyin. Ardından sirke ve bal ile karıştırın ve en az 15 dakika marine olmaya bırakın.

Adım 3

2 adet brioche tarzı sandviç ekmeği - **20 gr** mayonez - **2 avuç** roka

Ekmeği ikiye bölün ve hafifçe ızgara yapın. Alt kısımlarına mayonezi sürün. Üzerine sırasıyla biftek dilimlerini, rokayı, domatesleri ve marine edilmiş salatalık ile havucu yerleştirin. Sandviçleri kapatın ve sıcak ya da soğuk servis edin.