

# 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

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