

Pittige rundvleessandwich met knapperige augurken

totale tijd **40 min.** 15 min. voorbereidingstijd 10 min. kooktijd 15 min. marineertijd

Voedingswaarde (per portie):

2.175 kJ / 520 kcal

Vetten: **22 g** Eiwitten: **33 g**

Koolhydraten: **45 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

240 g	beefstuk
40 g	<u>Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi</u>
80 g	komkommer
80 g	wortel
20 ml	rijstazijn
1 el	honing
80 g	cherrytomaten
2	briochebroodjes
20 g	mayonaisse
2 handenvol	rucola

VOORBEREIDING

Stap 1

240 g beefstuk - **40 g** Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi

Marineer het rundvlees 15 minuten in de Kikkoman Kimchi Chilisaus en bak of grill het vervolgens 3-4 minuten aan elke kant. Snijd het rundvlees in dunne plakjes.

Stap 2

80 g verse komkommer - **80 g** wortel - **20 ml** rijstazijn - **1 el** honing - **80 g** cherrytomaten

Snijd de komkommer en de geschildte wortel in dunne plakjes en snijd de cherrytomaten in plakjes. Meng dit vervolgens met de azijn en honing en laat het minstens 15 minuten marinieren.

Stap 3

2 briochebroodjes - **20 g** mayonaisse - **2 handenvol** rucola

Snijd de broodjes doormidden en rooster ze lichtjes. Smeer de mayonaisse op de onderste helften, leg er vervolgens de plakjes rundvlees, rucola, tomaten en de ingelegde komkommer en wortel op. Sluit de sandwiches en serveer ze warm of koud.