KIKKOMAN

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	biefstuk
40 g	Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi
80 g	komkommer
80 g	wortel
20 ml	rijstazijn
1 el	honing
80 g	cherrytomaten
2	briochebroodjes
20 g	mayonnaise
2 handenvol	rucola

VOORBEREIDING

Stap 1

240 g biefstuk - **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 geschilde wortel in dunne plakjes en snijd de cherrytomaten in plakjes. Meng dit vervolgens met de azijn en honing en laat het minstens 15 minuten marineren.

Stap 3

2 briochebroodjes - **20 g** mayonnaise - **2 handenvol** rucola
Snijd de broodjes doormidden en rooster ze lichtjes. Smeer de mayonnaise 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.