

Сэндвич с острой говядиной

Общее время **40 мин** 15 мин Время подготовки 10 мин Время приготовления 15 мин Время маринования

Пищевая ценность (на порцию):
2 175 кДж / 520 ккал

Жиры: **22 г** Белки: **33 г**
Углеводы: **45 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

240 г	говяжьего стейка
40 г	<u>острого чили соуса</u> <u>Кимчи Kikkoman</u>
80 г	огурца
80 г	моркови
20 мл	рисового уксуса
1 ст. л.	меда
80 г	помидоров черри
2	булочки бриошь
20 г	майонеза
2 горсти	руколы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

240 г говяжьего стейка - **40 г** острого чили соуса
Кимчи Kikkoman

Замаринуйте говядину в остром чили соусе Кимчи Kikkoman на 15 минут, затем обжарьте в сковороде или на гриле по 3–4 минуты с каждой стороны. Нарезьте говядину тонкими слайсами.

Шаг 2

80 г огурца - **80 г** моркови - **20 мл** рисового уксуса - **1 ст. л.** меда - **80 г** помидоров черри
Нарезьте огурец и очищенную морковь тонкими слайсами, помидоры черри кружочками, а затем смешайте с уксусом и медом и оставьте мариноваться на 15 минут.

Шаг 3

2 булочки бриошь - **20 г** майонеза - **2 горсти** руколы

Разрежьте булочки пополам и слегка поджарьте. Намажьте майонезом нижние половинки, затем выложите слоями слайсы говядины, руколу, помидоры, огурцы и морковь. Накройте второй половиной булочки и подавайте в теплом или холодном виде.