

Корейский бао-бургер с кимчи

Общее время **90 мин** 20 мин Время подготовки 10 мин Время приготовления 60 мин
Консервирование

Пищевая ценность (на порцию):
3 010 кДж / 719 ккал

Жиры: **31 г** Белки: **46,2 г**
Углеводы: **61,9 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

150 г	муки
1,5 ч. л.	быстродействующих дрожжей
1 ч. л.	сахара
100 мл	тёплой воды
350 г	говяжьего фарша
0,5 ч. л.	перца
1 ст. л.	<u>соевого соуса</u> <u>натурального брожения</u> <u>Kikkoman</u>
60 мл	<u>соуса Терияки Kikkoman</u> <u>с обжаренным</u> <u>чесноком</u>
2 ст. л.	семян кунжута
100 г	краснокочанной капусты
50 г	кимчи
1 ст. л.	нарезанного зеленого лука
1 ч. л.	рисового уксуса
1 ч. л.	мёда
3 ст. л.	майонеза
1 ст. л.	<u>острого чили соуса</u> <u>Кимчи Kikkoman</u>

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

150 г муки - **1,5 ч. л.** быстродействующих дрожжей - **1 ч. л.** сахара - **100 мл** тёплой воды
Замешайте мягкое тесто из перечисленных ингредиентов. Накройте и оставьте подниматься в теплом месте на 1 час. Сформируйте 4 булочки, отложите в сторону для повторного подъема, затем готовьте на пару около 8 минут.

Шаг 2

350 г говяжьего фарша - **0,5 ч. л.** перца - **1 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **60 мл** соуса Терияки Kikkoman с обжаренным чесноком - **2 ст. л.** семян кунжута
Смешайте фарш с перцем и соевым соусом. Сформируйте 4 котлеты и обжаривайте по 3 минуты с каждой стороны. Готовые и теплые котлеты обмакните в соус Терияки Kikkoman с чесноком и посыпьте кунжутом.

Шаг 3

100 г краснокочанной капусты - **50 г** кимчи - **1 ч. л.** рисового уксуса - **1 ч. л.** мёда - **1 ст. л.** майонеза
Мелко нашинкуйте краснокочанную капусту и нарежьте кимчи на маленькие кусочки. Смешайте в миске. Добавьте уксус, мед и майонез. Хорошо перемешайте.

Шаг 4

2 ст. л. майонеза - **1 ст. л.** острого чили соуса Кимчи Kikkoman - **1 ст. л.** нарезанного зеленого лука
Смешайте майонез с чили соусом Кимчи

Kikkoman. Разрежьте булочки бао вдоль и смажьте их майонезным соусом. Положите на половину булочки котлету, затем салат, посыпьте зеленым луком и накройте второй половиной булочки.