

Koreański bao burger

Czas ogółem **90 min** 20 min Czas przygotowania **10 min** Czas gotowania **60 min** Czas fermentowania

Wartości odżywcze (na porcję)
3.010 kJ / 719 kcal

Tłuszcz: **31 g** Białko: **46,2 g**
Węglowodany: **61,9 g**

SKŁADNIKI

2 porcj(e/i)

150 g mąki pszennej
1,5 łyżeczka drożdży instant
1 łyżeczka cukru
100 ml ciepłej wody
350 g mielonej wołowiny
0,5 łyżeczki pieprzu
1 łyżka Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman
60 ml Sos Teriyaki z pieczonym czosnkiem Kikkoman
2 łyżki sezamu
100 g kapusty czerwonej
50 g kimchi
1 łyżka posiekanej dymki
1 łyżeczka octu ryżowego
1 łyżeczka miodu
3 łyżki majonezu
1 łyżka Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

150 g mąki pszennej - **1,5 łyżeczka** drożdży instant - **1 łyżeczka** cukru - **100 ml** ciepłej wody
Wyrób miękkie ciasto drożdżowe.

Przykryj i odstaw w ciepłe miejsce na ok. 60 min.
Uformuj 4 bułeczki. Ponownie odstaw do wyrośnięcia. Gotuj na parze przez ok. 8 min.

Krok 2

350 g mielonej wołowiny - **0,5 łyżeczki** pieprzu - **1 łyżka** Naturalnie warzony sos sojowy Kikkoman - **60 ml** Sos Teriyaki z pieczonym czosnkiem Kikkoman - **2 łyżki** sezamu
Wołowinę wymieszaj z pieprzem i Sosem sojowym Kikkoman. Uformuj 4 kotlety. Smaż po ok. 3 min z każdej strony. Zanurz gotowe, ciepłe kotlety w Sosie Teriyaki z czosnkiem Kikkoman i obtocz w sezamie.

Krok 3

100 g kapusty czerwonej - **50 g** kimchi - **1 łyżeczka** octu ryżowego - **1 łyżeczka** miodu - **1 łyżka** majonezu
Czerwoną kapustę drobno poszatkuj. Kimchi posiekaj na mniejsze kawałki. Wymieszaj w misce. Dodaj ocet ryżowy, miód i majonez. Wymieszaj.

Krok 4

2 łyżki majonezu - **1 łyżka** Pikantny sos z papryką chili do Kimchi Kikkoman - **1 łyżka** posiekanej dymki
Wymieszaj majonez z Sosem z chili do kimchi Kikkoman.

Bułeczki bao przekrój na połowy. Spód posmaruj sosem majonezowym. Nałóż kotlet, surówkę, posiekaną dymkę i przykryj drugą połową bułeczki.