

Pikantní hovězí sendvič s křupavými okurkami

Celkový čas vaření **40 min.** 15 min. Doba přípravy **10 min.** Doba vaření **15 min.** Doba marinování

Nutriční hodnoty (na porci):
2.175 kJ / 520 kcal

Tuky: **22 g** Bílkoviny: **33 g**
Sacharidy: **45 g**

INGREDIENCE

2 Porce

240 g	Hovězího steaku
40 g	<u>Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka</u>
80 g	Okurky
80 g	Mrkve
20 ml	Rýžového octa
1 polévková lžíce	medu
80 g	cherry rajčat
2	brioškové housky
20 g	majonézy
2 hrsti	rukoly

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

240 g Hovězího steaku - **40 g** Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčka

Marinujte hovězí maso v Kikkoman Kimchi pikantní chili omáčce po dobu 15 minut, poté smažte nebo grilujte 3–4 minuty z každé strany. Nakrájejte hovězí maso na tenké plátky.

Krok 2

80 g čerstvé okurky - **80 g** mrkve - **20 ml** rýžového octa - **1 polévková lžíce** medu - **80 g** cherry rajčat
Nakrájejte okurku a oloupanou mrkev na tenké plátky a cherry rajčata překrojte na poloviny. Poté smíchejte s octem a medem a nechte marinovat alespoň 15 minut.

Krok 3

2 brioškové housky - **20 g** majonézy - **2 hrsti** rukoly

Rozkrojte housky na poloviny a lehce ogrilujte. Namažte majonézu na spodní poloviny, poté vrstvěte s plátky hovězího masa, rukolou, rajčaty a nakládanou okurkou a mrkví. Zavřete sendviče a podávejte teplé nebo studené.