



Asiatisk burger med bønnefritter

10 stk.

INGREDIENSER:

10 stk burgerboller

Burgere

1200g hakket oksekød

1 stk bagekartoffel

ca 1 dl Kikkoman sojasauce

1-2 spsk revet ingefær

Friskkværnet peber

Peanut sauce

250g Green Choise peanutbutter

150g Blue Dragon kokosmælk

1 spsk revet ingefær

3 spsk Kikkoman sojasauce

1 spsk stødt citrongræs

0,5 dl Realemon limesaft

1 stk rød chili / finthakket

Tabasco® pepper sauce

Fyld

1 stk rødt spidskål (lille)

3 spsk Tørsleffs sorte sesamfrø

0,5 dl Kikkoman sojasauce

1 spsk Blue Dragon sesamololie

2 stk gulerødder

1/2 kinaradisse

1/2 - 1 stk agurk.

0,5 dl Realemon limesaft

1 spsk honning

0,5 dl Blue Dragon fiskesauce

Tabasco® green pepper sauce

2dl mayonnaise tilsmagt med Kikkoman ponzu



Bønnefritter

1kg Bonduelle haricots verts

0,5 dl Kikkoman sojasauce

0,5 dl Monini extra jomfru olivenolie

75g Tørsleffs sorte sesamfrø

TILBEREDNING:

Kødet røres med revet kartoffel, sojasauce, peber og ingefær. Formes til 10 bøffer. Steges 5-6 minutter på hver side.

Alle ingredienserne til peanutsaucen kommes i en kasserolle. Simrer 5-7 minutter. Tilsmages evt. med ekstra Tabasco® og limesaft. Det røde spidskål skæres fint og vendes med sojasauce, sesamololie og sorte sesamfrø. Knuges kort.

Skær kinaradisse, agurk og gulerod i julienne og vend dem med en marinade af fiskesauce, grøn tabasco, limesaft og honning. Lad gerne grøntsagerne trække 30 min. inden brug.

Smør en lun underbolle med tilsmagt mayonnaise, og en lun overbolle med peanutsauce. Kom herpå spidskål, bøf og marineret grønt.

Optøede haricots vertes vendes med lige dele olie og sojasauce, drysses med sorte sesamfrø og bages ved 200° i 25-30 minutter. Serveres straks sammen med den lune burger.

