

Kimchi Burger

Toplam 32 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~625 kcal

Açılış 9/10

Kimchi burger, yüzde 20 yağlı dana köftesini gochujanglı mayonez, susamlı ekmeğe ve fermente lahana kimchiyle keskin ve sululu hale getirir.

Malzemeler

Köfte için

- 650 gr Dana kıyması (%20 yağlı)
- 1 tatlı kaşık Tuz
- 0.5 çay kaşık Karabiber

Sos için

- 2 yemek kaşık Gochujang
- 4 yemek kaşık Mayonez
- 1 tatlı kaşık Soya sosu

Servis için

- 1 su bardağı Kimchi
- 4 adet Susamlı burger ekmeği
- 4 yaprak Marul
- 2 dal Taze soğan

Yapılışı

- Gochujang, mayonez ve soya sosunu pürüzsüz karıştırın.
- Kimchiyi süzüp iri doğrayın.
- Dana kıymasını köfteye ayırıp tuz ve karabiberle baharatlayın.
- Döküm tavayı 230°C üstüne ısıtın.
- Köfteleri her yüzü 3 dakika pişirin.
- Susamlı ekmeği kesik yüzlerinden kızartın.
- Ekmeğe gochujang mayonez, marul, köfte, kimchi ve taze soğan koyup servis edin.

PÜF NOKTASI

Kimchiyi hafif süzmek ekmeğin ıslanmasını önler ama fermente tadı korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Salatalık, kuru fasulye ve fıstık patatesle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Susam

Soya