



Koreansk burger med rask kimchi, gulrøtter og spicy dressing

Sesambakte gulrøtter

400 g gulrøtter
½ pakke kimchiristede sesamfrø
1 ss flytende honning ^B

Koreansk burger

1 stk limeskall
350 g kjøttdeig
½ pakke tomatpuré
½ pakke chiliflak

Rask kimchi

½ pakke srirachasaus
1 stk limesaft
200 g delt kinakål
1 ss soyasaus ^B
2 ss vann ^B

Spicy dressing

½ pakke kimchiristede sesamfrø
1 pakke finkuttet ingefær,
hvitløk og chili
½ pakke tomatpuré
2 ss soyasaus ^B

Til servering

1 stk sjalottløk
1 pakke brioche-hamburgerbrød

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B
sukker ^B

^B Basisvare



TIPS!

Lag kimchien dagen i forveien, og la den stå i kjøleskapet over natten slik at smakene får satt seg.

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Sesambakte gulrøtter:** Skrell og kutt gulrøttene i staver. Fordel gulrøttene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Ringle over 1 ss flytende honning. Stek gulrøttene i ovnen i omtrent 15 minutter.
3. **Koreansk burger:** Skyll limen godt, og finriv skallet (kun det grønne) på et rivjern. Bland kjøttdeigen, skallet fra limen, tomatpuréen og chiliflakene i en bolle. Krydre med litt salt.
4. **Rask kimchi:** Del limen i to. Ha srirachasausen, saften fra limen, 1 ss soyasaus og 2 ss vann i en bolle. Kutt kinakålen i strimler, og bland den inn i dressingene. Krydre med salt. La kimchien marinere i romtemperatur frem til servering.
5. **Ristede sesamfrø:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og rist sesamfrøene i omtrent 2 minutter. Ha sesamfrøene over på et fat.
6. **Koreansk burger, fortsettelse:** Form kjøttdeigen til burgere. Varm opp stekepannen til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek burgerne i omtrent 4 minutter på hver side.
7. **Spicy dressing:** Bland halvparten av de ristede sesamfrøene, den finkuttede ingefærblandingen, tomatpuréen og 2 ss soyasaus i en liten skål. Smak til med sukker.
8. **Servering:** Skrell og kutt sjalottløken i ringer. Varm burgerbrødene i ovnen i 4 minutter. Fyll burgerbrødene med de koreanske burgerne, den spicy dressingene, kimchien og løkringene. Dryss resten av sesamfrøene over gulrøttene.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.