

Sandes de carne de vaca picante com pickles crocantes

Tempo total **40 Mins.** **15 Mins.** Tempo de preparação **10 Mins.** Tempo de confecção **15 Mins.** Tempo de marinada

Informação nutricional (por porção)
2.175 kJ / 520 kcal

Gorduras totais: **22 g** Proteína: **33 g**
Hidratos de carbono: **45 g**

INGREDIENTES

2 Porções

240 g de bife de vaca
40 g Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi
80 g de pepino
80 g de cenoura
20 ml de vinagre de arroz
1 colher de sopa de mel
80 g de tomates cherry
2 pãezinhos tipo brioche
20 g de maionese
2 mão cheia de rúcula

PREPARAÇÃO

Passo 1

240 g de bife de vaca - **40 g** Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi

Marine a carne no molho Kikkoman Spicy Chili para Kimchi durante 15 minutos, depois frite ou grelhe 3 a 4 minutos de cada lado. Corte a carne em fatias finas.

Passo 2

80 g de pepino - **80 g** de cenoura - **20 ml** de vinagre de arroz - **1 colher de sopa** de mel - **80 g** de tomates cherry

Corte o pepino e a cenoura descascada em palitos finos e corte os tomates cherry. Depois, misture com o vinagre e o mel e deixe marinar durante, pelo menos, 15 minutos.

Passo 3

2 pãezinhos tipo brioche - **20 g** de maionese - **2 mão cheia** de rúcula

Corte os pãezinhos ao meio e grelhe-os ligeiramente. Espalhe a maionese nas metades inferiores e, em seguida, coloque as fatias de carne, a rúcula, os tomates e os pepinos e cenouras em conserva. Feche as sanduíches e sirva quentes ou frias.