

Hambúrguer coreano de bao com Kimchi

Tempo total **90 Mins.** 20 Mins. Tempo de preparação 10 Mins. Tempo de confecção 60 Mins. Tempo de fermentação

Informação nutricional (por porção)
3010 kJ / 719 kcal

Gorduras totais: **31 g** Proteína: **46,2 g**
Hidratos de carbono: **61,9 g**

INGREDIENTES

2 Porções

150 g de farinha de trigo
1,5 colheres de chá de fermento instantâneo
1 colher de chá de açúcar
100 ml de água morna
350 g de carne de vaca picada
0,5 colheres de chá de pimenta
1 colher de sopa Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
60 ml Kikkoman Molho Teriyaki com Alho Torrado
2 colheres de sopa de sementes de sésamo
100 g de couve roxa
50 g de kimchi
1 colher de sopa de cebolinha picada
1 colher de chá de vinagre de arroz
1 colher de chá de mel
3 colheres de sopa de maionese
1 colher de sopa Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi

PREPARAÇÃO

Passo 1

150 g de farinha de trigo - **1,5 colheres de chá** de fermento instantâneo - **1 colher de chá** de açúcar - **100 ml** de água morna
Prepare uma massa macia de levedura com os ingredientes indicados. Cubra-a e deixe-a levedar num local quente durante cerca de 60 minutos.
Forme 4 pãezinhos, deixe-os levedar novamente e depois coza-os a vapor durante cerca de 8 minutos.

Passo 2

350 g de carne de vaca picada - **0,5 colheres de chá** de pimenta - **1 colher de sopa** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **60 ml** Kikkoman Molho Teriyaki com Alho Torrado - **2 colheres de sopa** de sementes de sésamo
Misture a carne de vaca com pimenta e molho de soja Kikkoman. Forme 4 hambúrgueres e frite-os durante cerca de 3 minutos de cada lado. Mergulhe os hambúrgueres cozinhados e quentes no molho teriyaki Kikkoman com alho e cubra com sementes de sésamo.

Passo 3

100 g de couve roxa - **50 g** de kimchi - **1 colher de chá** de vinagre de arroz - **1 colher de chá** de mel - **1 colher de sopa** de maionese
Pique bem a couve roxa e corte o kimchi em pedaços mais pequenos. Misture numa tigela. Adicione o vinagre de arroz, o mel e a maionese. Misture bem.

Passo 4

2 colheres de sopa de maionese - **1 colher de sopa** Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi - **1 colher de sopa** de cebolinha picada
Misture a maionese com o molho Kikkoman Kimchi Chili. Abra os baos e cubra-os com o molho de maionese. Coloque o hambúrguer, a salada e a cebolinha por cima e tape.