



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Koreansk burger med hurtig kimchi

Det skal du bruge

2 stk gulerødder
1/2+1/2 spsk sesamfrø
1/2 stk ingefær
125 g snittet spidskål
1 fed hvidløg
1/2 spsk hvidvinseddike
1/2+1/4 pose ketchup
1/2+1/2+1 spsk tomatpuré
1+1/2 tsk sambal oelek
300 g hakket oksekød
1 spsk rasp
1/2 spsk honning
1/2 spsk sojasauce
2 stk brioche burgerbolle
1/2 stk rødløg

Det skal du have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft).
2. **Sesambagte gulerødder:** Skræl gulerødderne og skær dem i stave. Læg dem på en bageplade med bagepapir og vend med lidt olie. Drys halvdelen af sesamfrøene over og krydr med salt og peber. Bag dem i ovnen 12-14 min.
3. **Kimchi:** Riv ingefær og kom halvdelen i en skål sammen med spidskål. Tilsæt presset hvidløg, hvidvinseddike og den første andel af ketchup, tomatpuré, sambal oelek og lidt salt. Rør det hele godt sammen og lad det trække.
4. **Sesamfrø:** Rist resten af sesamfrøene på en tør pande i ca. 2 min. til de får lidt farve. Sæt til side.
5. **Burgerbøf:** Kom kødet i en skål og tilsæt rasp, sambal oelek, tomatpuré, 1 spsk vand, salt og peber. Rør det sammen og form til bøffer, så de passer til bollerne. Varm en stegepande op med lidt olie. Steg bøfferne ca. 5 min. på hver side.
6. **Dressing:** Rør de ristede sesamfrø, honning, soja, ketchup, tomatpuré og resten af ingefæren sammen i en skål.
7. **Brød:** Varm burgerbollerne med i ovnen de sidste min.
8. **Servering:** Pil rødløg og skær i skiver. Byg burgeren op med bøf, løg, kimchi og dressing. Servér med sesamstegte gulerødder.



TIPS!

Hvis ikke du ønsker retten for stærk kan du reducere mængden af sambal oelek og ingefær.