KIKKOMAN

Hamburguesa de remolacha con berenjena y salsa de sésamo

Tiempo total **35 Mins.** **20 Mins.** Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción **10 Mins.** tiempo de espera

INGREDIENTES

10 porciones

Para las hamburguesas:

100 g	de mijo crudo
600 g	de remolacha precocida y envasada al vacío
150 g	de cebollas blancas finamente picadas
100 g	de copos de avena
60 g	de semillas de lino molidas
150 ml	de vinagre balsámico
10 g	de comino
10 g	de sal

Para la guarnición:

700 g	de berenjenas lavadas y limpias
50 ml	de vinagre balsámico
50 g	de jarabe de arce
50 ml	de aceite de colza
10	panecillos de hamburguesa veganos rústicos, de unos 60 g cada uno
100 g	de cebolla roja, cortada en aros de 1 mm de grosor aproximadamente
100 g	de ensalada de rúcula, lavada y limpia

Para la salsa:

350 ml	Kikkoman Salsa de Sésamo
10 g	de guindilla en polvo
15 g	de sirope de arce
5 g	de cilantro molido
30 ml	de zumo de limón

PREPARACIÓN

Pasos 1

Cocine los 100 g de mijo en 500 ml de agua a fuego medio durante 10 minutos y, luego, escúrralos en un colador. Saque la remolacha del envase y rállela en trozos grandes. Mezcle bien la remolacha rallada, la cebolla picada, los copos de avena, las semillas de lino molidas, el vinagre, el comino, la sal y el mijo cocido y deje reposar durante 10 minutos. Mientras tanto, precaliente el horno (ventilador) a 180 °C.

Pasos 2

Forme las hamburguesas colocando unos 130 g de la mezcla por porción en una bandeja de horno forrada con papel sulfurizado. Dé forma a cada una de ellas con un cortapastas (aprox. 11 cm de diámetro).

Pasos 3

Corte la berenjena en rodajas de unos 4 mm de grosor con un cortafiambres, colóquelas en una segunda bandeja de horno y póngalas a marinar con el vinagre, el sirope de arce y el aceite.

Pasos 4

Hornee las hamburguesas y la berenjena durante 15 minutos.

Pasos 5

Mientras, mezcle en un bol la Salsa de Sésamo Kikkoman, la guindilla en polvo, el sirope de arce, el

cilantro y el zumo de limón.

Pasos 6

Coloque una hamburguesa de remolacha en cada mitad inferior del pan. Cubra con la berenjena, ensalada de rúcula, rodajas de cebolla, salsa, y por último la mitad superior del pan y sirva.