

# Hamburguesa bao con kimchi coreano

Tiempo total **90 Mins.** 20 Mins. Tiempo de preparación **10 Mins.** Tiempo de cocción **60 Mins.** Tiempo de fermentación

Información nutricional (por porción)  
**3010 kJ / 719 Kcal**

Grasas: **31 g** Proteínas: **46,2 g**  
Carbohidratos: **61,9 g**

## INGREDIENTES

2 porciones

**150 g** de harina normal  
**1,5 cucharaditas** de levadura instantánea  
**1** de azúcar  
**cucharadita**  
**100 ml** de agua tibia  
**350 g** de carne picada  
**0,5** de pimienta  
**cucharadita**  
**1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada  
**60 ml** Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki con ajos tostado  
**2** de semillas de sésamo  
**cucharadas**  
**100 g** de lombarda  
**50 g** de kimchi  
**1 cucharada** de cebolleta picada  
**1** de vinagre de arroz  
**cucharadita**  
**1** de miel  
**cucharadita**  
**3** de mayonesa  
**cucharadas**  
**1 cucharada** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

**150 g** de harina normal - **1,5 cucharaditas** de levadura instantánea - **1 cucharadita** de azúcar - **100 ml** de agua tibia

Prepare una masa blanda de levadura con los ingredientes indicados. Cúbrala y déjela subir en un lugar cálido durante unos 60 minutos. Forme 4 panecillos, déjelos subir de nuevo y cuézalos al vapor durante unos 8 minutos.

### Pasos 2

**350 g** de carne picada - **0,5 cucharadita** de pimienta - **1 cucharada** Kikkoman Salsa de Soja naturalmente fermentada - **60 ml** Kikkoman Salsa Estilo Japonés Teriyaki con ajos tostado - **2 cucharadas** cucharadas de semillas de sésamo Mezcle la carne con la pimienta y la Salsa de Soja Kikkoman. Forme 4 hamburguesas y fríalas unos 3 minutos por cada lado. Sumerja las hamburguesas cocidas y calientes en la Salsa Teriyaki con Ajo Asado Kikkoman y cúbralas con semillas de sésamo.

### Pasos 3

**100 g** de lombarda - **50 g** de kimchi - **1 cucharadita** de vinagre de arroz - **1 cucharadita** de miel - **1 cucharada** de mayonesa Pique finamente la lombarda y corte el kimchi en trozos más pequeños. Mézclelos en un bol. Añada el vinagre de arroz, la miel y la mayonesa. Integre bien.

### Pasos 4

**2 cucharadas** de mayonesa - **1 cucharada**

Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi -  
**1** cebolla de verdeo picada

Mezcle la mayonesa con la Salsa de guindilla para Kimchi Kikkoman. Corte los bollos bao y cúbralos con la salsa de mayonesa. Coloque encima la hamburguesa, la cebolla de verdeo picada y la ensalada y cúbralos.