KIKKOMAN

Sándwich coreano con huevo estilo egg drop y bulgogi

Tiempo total **20 Mins.** **12 Mins.** Tiempo de preparación **8 Mins.** Tiempo de cocción **10 Mins.** Tiempo de marinado

Información nutricional (por porción)
3.265 kJ / 781 Kcal

Grasas: **42,7 g** Proteínas: **53,9 g**
Carbohidratos: **43 g**

INGREDIENTES

2 porciones

200 g	de filete de ternera
5 cucharadas	Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado
4 cucharaditas	de aceite vegetal
1 cucharada	de sésamo tostado
2 cucharadas	de mayonesa suave
2	rebanadas de pan brioche o pan de leche (corte grueso, de 6–8 cm)
4	hojas de lechuga verde (por ejemplo, lollo bionda, romana o iceberg)
4	huevos
2 cucharadas	de queso cottage
0,5 cucharadita	de azúcar moreno
	Pimienta negra recién molida
2 cucharaditas	Kikkoman aceite de Sésamo Toastado
1 cucharadita	Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi
2	lonchas de queso (por ejemplo, cheddar)

PREPARACIÓN

Pasos 1

200 g de filete de ternera - **3 cucharadas** Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado - **1 cucharada** de semillas de sésamo tostado - **1 cucharada** de aceite vegetal
Seque el filete de ternera con papel de cocina y córtelo en tiras finas. Mézclelo con 3 cucharadas de Salsa Barbacoa Teriyaki con miel Kikkoman y déjelo marinar durante unos 10 minutos. Luego, fríalo en una sartén grande antiadherente con el aceite caliente durante 2–3 minutos y mézclelo con las semillas de sésamo.

Pasos 2

2 cucharadas de mayonesa suave - **1 cucharada** Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado - **2** rebanadas de pan brioche o pan de leche (corte grueso, de 6–8 cm) - **4** hojas de lechuga verde (por ejemplo, lollo bionda, romana o iceberg)
Para preparar la salsa, mezcle la mayonesa con 1 cucharada de Salsa Barbacoa Teriyaki con miel Kikkoman. Abra el brioche o el pan sin llegar a separarlo del todo y unte por dentro, de forma ligera, aproximadamente dos tercios de la salsa. Lave la lechuga y séquela con cuidado.

Pasos 3

4 huevos - **2 cucharadas** de queso cottage - **0,5 cucharadita** de azúcar moreno - **1 cucharada** Kikkoman Salsa Barbacoa Teriyaki con miel y sabor ahumado - Pimienta negra recién molida - **1 cucharadita** de aceite vegetal
Bata los huevos junto con el queso cottage, el

azúcar moreno y 1 cucharada de Salsa Barbacoa Teriyaki con miel Kikkoman hasta obtener una mezcla ligera y espumosa. Sazone con pimienta y fríala en una sartén pequeña antiadherente con el aceite caliente hasta que cuaje y quede esponjosa.

Pasos 4

2 cucharaditas Kikkoman aceite de Sésamo Toastado - **1 cucharadita** Kikkoman Salsa picante de Guindilla para Kimchi - **2** lonchas de queso (por ejemplo, cheddar)
Mezcle el Aceite de Sésamo Tostado Kikkoman con el Kikkoman salsa kimchi chilli picante para preparar el aliño. Rellene el pan con la lechuga, la carne, el huevo y el queso.

Pasos 5

Si es necesario, sujete la parte inferior del pan con papel de hornear. Decore con el resto de la salsa, rocíe con el aliño y sirva.