KIKKOMAN

Klassischer Burger

Gesamtzeit **30 Min.** **30 Min.** Vorbereitungszeit

Nährwertangaben (pro Portion):
2.021 kJ / 483 kcal

Fett: **26,1 g** Eiweiß: **20,2 g**
Kohlenhydrate: **43,2 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

1 EL	Pflanzenöl
4	isch-Burger von guter Qualität (je ein Viertelpfund)
4	Burger-Brötchen mit Sesam, halbiert und getoastet
8 EL	Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Sesam
4	Scheiben Cheddar-Käse
	Salatherzen
0,5	rote Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten
1	Fleischtomate, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Öl in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen und die Burger bei mittlerer Hitze 3 bis 4 Minuten von jeder Seite braten. Hitze etwas reduzieren und Kikkoman Teriyaki Sauce mit geröstetem Sesam dazugeben. Einige Minuten weiterbraten, dabei die Burger in der Sauce wenden, bis sie glänzen. Auf jeden Burger eine Scheibe Käse legen und schmelzen lassen.

Schritt 2

Einige Salatblätter auf die untere Brötchenhälfte legen, Zwiebeln, Tomaten und schließlich den mit Käse bedeckten Burger daraufsetzen. Einen Löffel der warmen Teriyaki Sauce über dem Burger verteilen und mit der oberen Brötchenhälfte zudecken.

Schritt 3

Auf dem Grill zubereitet

Burger mit Öl bestreichen und 3 bis 4 Minuten von jeder Seite grillen (je nachdem, wie heiß der Grill ist). Burger mit der Teriyaki Sauce bestreichen und einige Minuten weitergrillen. Käsescheiben auf die Burger geben und schmelzen lassen.