



# Hamburguesa Asiática

## INGREDIENTES

- 880 grs Diezmillo molido
- ½ Pepino rallado
- ½ taza Jícama rallada
- 4 cebollas cambray ralladas
- ½ taza Vinagre de arroz
- 2 cdas Salsa de soya
- 1 cda Aceite de ajonjolí Lee Kum Kee®
- 1/3 Tza de Mayonesa con Sriracha Lee Kum Kee®
- Jengibre al gusto (Lee Kum Kee®)
- ½ taza Salsa de hoisin Lee Kum Kee®
- 1 cda Salsa de soya Lee Kum Kee®
- 1 cda Vinagre de arroz
- 1 cda Aceite de ajonjolí Lee Kum Kee®
- 1 cda Miel
- Germinado de alfalfa
- Mantequilla
- 4 Panes



## PREPARACIÓN

1. Rallar finamente; pepino, jícama y cebollas cambray
2. Añadir a la mezcla de vegetales; vinagre de arroz, salsa de soya y aceite de ajonjolí
3. Integrar todos los ingredientes y reservar
4. Mezclar en un recipiente; mayonesa, Sriracha, jengibre (opcional) y reservar
5. Ir prendiendo el carbón en la mitad del asador.
6. Mezclar en un recipiente; salsa hoisin, salsa de soya, vinagre de arroz, aceite de ajonjolí y miel. Mezclar lentamente a fuego medio unos minutos
7. Armar dos piezas de 220 grs de carne y sazonar por un lado
8. Engrasar parrilla y sellar a calor directo unos minutos por ambos lados
9. Mover a calor indirecto (mitad de asador sin carbón), aplicar una ligera capa de la mezcla calentada previamente
10. Tapar el asador y después de unos minutos voltear la carne y salsear de otro lado
11. Untar mantequilla por el interior del pan y tostar
12. Retirar la carne del asador y posteriormente el pan
13. Aderezar pan con la mayonesa de Sriracha Lee Kum Kee®
14. Armar la hamburguesa con la mezcla de vegetales encurtidos por encima de la carne
15. Agregar germinado en la parte superior de los vegetales encurtidos al gusto.