

Beavia na grilu

Kimchi, Řepa, Miso, Luggi, Yumchi



Salát, příloha

kimchi



Hamburger

& kimchi



Hamburger

& kimchi

Ingredience na 4 porce

4 housky (hamburgerové, či jiné bulky), 4 plátky (beyond meat) nebo klasického mletého masa, sklenice kimchi Beavia, 1 rajče, ½ červené cibule, pár nakládaných okurek, listy ledového salátu, dip (na potřetí housek), chilli paprička

Postup

- 1 - Na rozpálený gril, či doma na pánev, položíme připravené maso nebo jinou alternativu. Maso opékáme pár minut z obou stran.
- 2 - Bulky rozkrojíme na půl a řeznou stranou opečeme dozlatova.
- 3 - Opečené bulky pomažeme vámi zvoleným dipem.
- 4 - Spodní část bulky obložíme salátem, cibulí, opečeným masem, rajčetem, okurkou, zasypeme trochou Beavia kimchi -nebojte se dát větší vrstvu a přiklopíme horní částí bulky.
- 5 - Takto připravené burgery můžeme obohatit o domácí hranolky, zeleninový salát nebo sníst čistě tak, jak jsme si je sami připravili.

Cheeseburger *& kimchi*



Cheeseburger

& kimchi

Ingredience na 2 porce

Maso - Hovězí mleté maso 300 g, 1 stroužek česneku, nasekaná petržel, koriandrový prášek, sůl, pepř

Na dodělání - Cheddar 4 plátky, burger bulky, rajče 1 ks, červená cibule, rukola, petržel, Kimchi

Dresink - Majonéza 4 lžíce, dijonská hořčice 1 lžička, uzená paprika 1 lžička, římský kmín 0.5 lžička, sůl

Postup

1 - Hovězí maso dobře promíchejte s prolisovaným česnekem, petrželkou, mletým koriandrem, solí a pepřem. Vytvarujte 2 karbanátky. Pokud pro přípravu nepoužíváte sklopný gril, je dobré doprostřed každého karbanátku udělat palcem důlek, aby se maso nevyboulilo.

2 - Maso opékejte pár minut z obou stran na grilu. Než ho sundáte z grilu, položte na každý kus 1-2 plátky čedaru a nechte povolit.

3 - Bulky prokrojte a řeznou stranou nechte chvíli opékat na grilu dozlatova.

4 - Rajče i cibuli nakrájejte na slabé plátky. Promíchejte ingredience na dresink.

5 - Spodní část bulky potřete lžící dresinku, obložte cibulí, rajčetem, rukolou, opečeným masem, zasypejte trochou Beavia kimchi, petrželky a přiklopte horní částí bulky – také potřenou lžící dresinku.

Pomazánka na topinky *s kimchi*



Pomazánka na topinky *s kimchi*

Ingredience

Kimchi, tvaroh, česnek, olivový olej, pepř, sůl

Tip šéfkuchaře Pavla: jarní cibulka, červená cibule, pažitka, koriandr, sezam, limetová šťáva.

Postup

1 - Tvaroh necháme odkapat přes plenu, utěrku (jakoukoliv netkanou textílii)

2 - Kimchi "vyždímáme" a následně rozmixujeme dle libosti, záleží jak hrubou, nebo jemnou pomazánku chceme. Šťávu z kimchi můžete popíjet u přípravy.

3 - Kimchi smícháme s tvarohem, opepříme, osolíme dle chuti. Sůl můžeme nahradit misem. Strouhneme na jemno jeden stroužek česneku, přidáme olivový olej a krátce promícháme.

Tip šéfkuchaře Pavla: Na hotovou pomazánku úplně s klidem a nebát se, na kolečka nakrájená jarní cibule, na jemno červenou cibuli, pažitku, hrst koriandru, sezam, případně ještě celé překápnout olivovým olejem a limetovou šťávou. K tomu už jen kilometry chleba, baget, toustů, topinek, tortilla chipsy...

Hot Dog a cibulové kroužky *s kimchi*



Hot Dog a cibulové kroužky *s kimchi*

Ingredience na 2 porce

Hot dog: 2 párky/klobásky či rostlinné alternativy, 2 malé bagetky, 1/2 sklenice kimchi (zceděné), cibulový hummus (I love Hummus), listový salát-polníček, rukola, mungo klíčky

Omáčka: nálev z jedné sklenice kimchi, 1 lžíce cukru, 1 lžíce Teriyaki omáčky, 2 lžíce kukuřičného škrobu, nasekaná petržel

Cibulové kroužky: 1 větší cibule, 150ml rostlinného mléka, 70g cizrnové mouky, 1 lžíce hořčice, 1 lžíce Teriyaki omáčky, sůl, pepř, mletá paprika, Kukuřičná strouhanka

Postup

- 1 - Na gril položíme klobásky a na půl rozkrojené bagetky. Opečeme dozlatova.
- 2 - Omáčka - Na teplou pánev nalijeme nálev z kimchi, přidáme cukr, Teriyaki omáčku, kukuřičný škrob a necháme spojit. Na konec přidáme hrst petrželky.
- 3 - Rozpečenou bagetku potřeme z obou stran cibulovým hummusem. Vložíme vybraný salát, kimchi bez nálevu a opečenou klobásku. Celý hot dog takto přelijeme omáčkou a posypeme mungo klíčky.
- 4 - Cibulové kroužky - všechny ingredience smícháme a vytvoříme těstíčko. Kroužky cibule obalíme v těstíčku a pečeme 10 minut v předehřáté troubě na 225°C.

Hermelín

& kimchi



Hermelín

s kimchi

Ingredience

hermelín, Kimchi, 1 lžička oleje, koření dle chuti (my použili pouze pepř), alobal

Postup

01 - Smícháme si lžičku oleje a koření. Vzniklou směsí potřeme hermelín z obou stran.

02 - Marinovaný hermelín položíme na alobal a na vrch pokládáme Kimchi. Následně zabalíme hermelín.

03 - Připravený hermelín pokládáme na gril a pečeme dokud není lehce nafouklý.

04 - Dobrou chuť!

Hermelín

s řepou



Hermelín

s řepou

Ingredience

hermelín, Fermentovaná řepa, 1 lžička oleje, koření dle chuti (my použili pouze pepř), alobal

Postup

01 - Smícháme si lžičku oleje a koření. Vzniklou směsí potřeme hermelín z obou stran.

02 - Marinovaný hermelín položíme na alobal a na vrch pokládáme řepu. Následně zabalíme hermelín.

03 - Připravený hermelín pokládáme na gril a pečeme dokud není lehce nafouklý.

04 - Dobrou chuť!

Cottage sýr & miso



Cottage sýr

& miso

Ingredience

1 balení cottage sýr, 1 PL miso Beavia, čerstvá pažitka

Postup

- 01 - V misce smícháme 1 lžící Miso Beavia s balením sýru Cottage a pořádně promícháme.
- 02 - Přidáme nasekanou pažitku, opět promícháme a máme hotovo.
- 03 - Podáváme s topinkou, pečivem, tortilou, nachos, dle chuti.
- 04 - Dobrou chuť!

Marinování *s miso*



Marinování

s miso

Ingredience

Miso Beavia, 100ml vody, zázvor, lžíce medu, chilli vločky

Postup

01 - Smícháme 2 lžíce Miso Beavia se 100 ml vody, přidáme trochu strouhaného zázvoru, lžici medu a chilli vločky. Naložené maso, tofu či jinou alternativu necháme odležet přes noc.

02 - Dobrou chuť!

Marinování *s Luggi*



Marinování

s Luggi

Ingredience

2PL tekuté koření Luggi Beavia, 3PL olivového oleje, pepř

Postup

01 - Všechny ingredience smícháme v jedné misce. Naložíme maso, tofu, či jinou alternativu a necháme odležet přes noc.

02 - Užijte si krásné chvíle s přáteli a rodinou.

Hamburger *& Gümchi*



Hamburger

s Yumchi

Ingredience

2 burgerové bulky, 2 plátky cheddaru, Kimchi a Yumchi Beavia, listy ledového salátu, marinované tofu, lžíce oleje, 3-4 PL majonézy (event. soyanézy)

Postup

01 - Nejprve si připravíme Yumchi majonézu. Kvalitní majonézu (můžete použít i soyanézu) smícháme s 1 lžičkou Yumchi. Důkladně promícháme.

02 - Marinované tofu nakrájíme na tenké plátky a opečeme na pánvi.

03 - Burgerovou bulku pomazeme pořádnou dávkou Yumchi majonézy. Dále dáme listy ledového salátu, plátky opečeného tofu a 1 plátek cheddaru. Na závěr přidáme pořádnou dávku probiotik v podobě Kimchi. Je jen na Vás jestli sáhnete po pálivém nebo nepálivém.

TIP! Zbylou majonézu můžete použít i jako dip třeba k zeleninovým hranolkám, které se k burgeru dokonale hodí!