KIKKOMAN

Grillad rostbiff – pastrami style

Total tid **780 Min.** **15 Min.** Tid för förberedelse **45 Min.** Tillagningstid **720 Min.** Tid för marinering

Näringsinnehåll (per portion):
3.529 kJ / 843 kcal

Fett: **35 g** Protein: **64 g**
Kolhydrater: **67 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

1 kopp	farinsocker
250 ml	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
100 ml	Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil
250 ml	vatten
400 g	ryggbiff (eller bringa)

Smaksättning:

1 msk	granulerad vitlök
1,5 tsk	mald peppar
1 tsk	mald koriander
1 tsk	riven ingefära

Till servering:

1	gurka
8	små skivor vitt bröd
2 msk	senap
100 g	surkål
1 tsk	honung

FÖRBEREDELSE

Steg 1

1 kopp farinsocker - **250 ml** Kikkoman naturligt bryggd sojasås - **100 ml** Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil - **250 ml** vatten - **400 g** ryggbiff (eller bringa)
Mixa farinsocker, Kikkoman sojasås, Kikkoman mirin-style och vatten. Placera köttet i marinaden och ställ i kylskåp under 1-2 dagar.

Steg 2

1 msk granulerad vitlök - **1,5 tsk** mald peppar - **1 tsk** mald koriander - **1 tsk** riven ingefära
När köttet har marinerat färdigt tas det ut ur kylen och marinaden hälls av. Smaksätt på samtliga sidor med den torra kryddmixen.

Steg 3

Placera köttet på grillen och grilla i 30-40 minuter, vänd det då och då beroende på hur välkokt du vill ha det. Låt sedan köttet stå i 10 minuter efter tillagning och skär det sedan i tunna skivor.

Steg 4

1 gurka - **8** små skivor vitt bröd - **2 msk** senap - **100 g** surkål - **1 tsk** honung
Stek upp surkål med senap och honung. Servera sedan det skivade köttet med den friterade surkålen och skivad gurka på brödskivor bredda med senap.