

# Grillad rostbiff – pastrami style

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

Näringsinnehåll (per portion):  
**3529 kJ / 843 kcal**

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

## INGREDIENSE

### R

#### 2 Portioner

<b>1 kopp</b>	farinsocker
<b>250 ml</b>	Kikkoman naturligt bryggd sojasås
<b>100 ml</b>	Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil
<b>250 ml</b>	vatten
<b>400 g</b>	ryggbiff (eller bringa)
<b>Smaksättning:</b>	
<b>1 msk</b>	granulerad vitlök
<b>1,5 tsk</b>	mald peppar
<b>1 tsk</b>	mald koriander
<b>1 tsk</b>	riven ingefära
<b>Till servering:</b>	
<b>1</b>	gurka
<b>8</b>	små skivor vitt bröd
<b>2 msk</b>	senap
<b>100 g</b>	surkål
<b>1 tsk</b>	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 kylan och marinaden hålls 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 välkocht 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.