

Ponzu-marinerade oxbiffar

Total tid **20 Min.**

INGREDIENSER

2 Portioner

2	oxbiffar á 175 g
3 msk	<u>Kikkoman Ponzu - en</u> <u>Blandning av Sojasås,</u> <u>ättika och citron</u>
1 msk	olivolja
Grillad potatis:	
1 kg	sötpotatis
60 g	smör

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Koka upp vatten i en kastrull, tillsätt sötpotatisen med skal och vänta tills vattnet kokar igen. Ta upp och klappa potatisen torr, skiva och lägg potatisskivorna på grillen. Grilla i ca 10 minuter på medelhög värme och pensla med smält smör.

Steg 2

Blanda Kikkoman Ponzu citrus sojasås med olivolja i en shaker eller redningsburk. Häll marinaden över köttet och låt marinera i minst 2 timmar. Lägg oxbiffarna på grillen och grilla dem till önskad genomstekning. Glasera med din favorit-Kikkoman-teriyakisås på båda sidorna. Servera oxbiffarna genast och heta med grillad sötpotatis och en valfri sallad.