

Entrecôte hunaja-viski-soija glaseerauksella

kokonaisaika **30 min** 20 min esivalmistelut 10 min valmistus

AINEKSET

4 annosta

2	kesäkurpitsaa
2	punaista paprikaa
400 g	perunoita (pienehköjä, halkaisija noin 3 cm)
2 rkl	rypsiöljyä
5 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
250 g	hunajaa
2	oksaa timjamia
2 hyppyselli	rouhittua mustapippuria
stä	
4 cl	viskiä
40 ml	viskiä
1 kg	entrecôte
4	rib-eye beef steaks
1	oksa rosmariinia

VALMISTUS

Vaihe 1

Pese kesäkurpitsat ja leikkaa ne sormenpaksuisiksi viipaleiksi. Pese ja halkaise paprikat. Poista siemenet ja leikkaa paprikat samankokoisiksi viipaleiksi kuin kesäkurpitsat. Pese ja puolita perunat. Laita kaikki ainekset suureen kulhoon lisää rypsiöljy ja grillaa kasvikset. Mausta kypsennetyt vihannekset kahdella ruokalusikallisella soijakastiketta.

Vaihe 2

Laita hunaja kattilaan, sekoita siihen 3 rkl soijakastiketta ja kiehauta. Poista kattila liedeltä. Pese, kuivaa ja nypi timjaminoksat pieniksi. Mausta hunaja-soijaseos timjamilla, pippurilla ja viskillä.

Vaihe 3

Leikkaa entrecôte neljäksi pihviksi. Grillaa pihvejä n 5 min/puoli, Sivele pihvejä grillauksen aikana hunaja-viski-soijakastikkeella. Kun sisälämpötila on + 55° C, nosta lihat leikkuulaudalle ja anna vetäytyä n 10 min folion alla. Huuhtelee rosmariini ja nypi oksa pienemmäksi tarvittaessa. Tarjoile pihvit grillattujen kasvien kera, koristelee rosmariinilla.

Vaihe 4

Arrange the cooked vegetables and steak together on plates and garnish with rosemary.