

Grillattu pastrami ulkofileestä

kokonaisaika **780 min** 15 min esivalmistelut 45 min valmistus 720 min marinointi

Ravintosisältö (per annos):
3.529 kJ / 843 kcal

Rasva: **35 g** Proteiini: **64 g**
Hiilihydraatit: **67 g**

AINEKSET

2 annosta

1 kuppi	brown sugar
180 g	fariinisokeria
250 ml	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
100 ml	<u>Kikkoman Mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike</u>
250 ml	vettä
400 g	naudan ulkofileetä (tai naudan rintaa)

Mausteseos:

1 rkl	valkosipulirouhetta
1,5 tl	jauhettua pippuria
1 tl	jauhettua korianteria
1 tl	jauhettua inkivääriä

Tarjoiluun:

1	maustekurkku
8	pientä siivua vaaleaa leipää
2 rkl	sinappia
100 g	hapankaalia
1 tl	hunajaa

VALMISTUS

Vaihe 1

1 kuppi brown sugar - **180 g** fariinisokeria - **250 ml** Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike - **100 ml** Kikkoman Mirin-tyylinen makea ruuanvalmistuskastike - **250 ml** vettä - **400 g** naudan ulkofileetä (tai naudan rintaa)
Sekoita fariinisokeri, Kikkomanin soijakastike, Kikkoman Mirin-tyylinen makea kastike ja vesi. Laita liha marinadiin ja anna marinoitua jääkaapissa 1–2 päivää.

Vaihe 2

1 rkl valkosipulirouhetta - **1,5 tl** jauhettua pippuria - **1 tl** jauhettua korianteria - **1 tl** jauhettua inkivääriä
Marinoinnin jälkeen nosta liha pois marinadista ja mausta se mausteseoksella kaikilta sivuilta.

Vaihe 3

Kypsennä lihaa grillissä välillä käännellen 30–40 minuuttia, halutun kypsyyssasteen mukaan. Anna lihan vetäytyä vähintään 10 minuuttia kypsennyksen jälkeen ja leikkaa se sitten ohuiksi siivuiksi.

Vaihe 4

1 maustekurkku - **8** pientä siivua vaaleaa leipää - **2 rkl** sinappia - **100 g** hapankaalia - **1 tl** hunajaa
Paista hapankaalia pannulla sinapin ja hunajan kera. Voitele leipäviipaleet sinapilla ja asettele niille paistettua hapankaalia, lihasiivuja ja maustekurkun viipaleita.