

Helpot possupihvit aasialaisella inkiväärkastikkeella

kokonaisaika **25 min** 10 min esivalmistelut 60 min marinointi 15 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):

1.593 kJ / 380 kcal

Rasva: **22 g** Proteiini: **31,7 g**

Hiilihydraatit: **10,6 g**

AINEKSET

4 annosta

4 rkl Kikkoman Mirin-tyylinen makea

4 rkl ruuanvalmistuskastike

4 rkl Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike

1 rkl raastettua inkivääriä

4 rkl sakea (tai valkoviiniä)

600 g porsaan fileepihvejä (ä 150 g)

Öljyä paistamiseen

Koristeluun

4 vihreää parsaa

4 kevätsipulia

VALMISTUS

Vaihe 1

Laita Mirin-kastike, soijakastike, raastettu inkivääri ja sake sekä liha muovipussiin ja anna marinoitua noin tunnin ajan huoneenlämmössä.

Vaihe 2

Puhdista ja kypsennä parsat ja kevätsipulit nopeasti kiehauttamalla.

Vaihe 3

Ota lihat marinadista ja taputtele kuivaksi. Laita marinadi sivuun.

Vaihe 4

Laita kuumennettuun pannuun hieman öljyä ja lisää marinoidut pihvit. Paista noin 3 minuuttia keskilämmöllä. Kun pinta on ruskistunut, käännä ja paista vielä 3 minuuttia. Lisää marinadi ja alenna lämpöä. Kypsennä vielä 2 minuuttia. Kastike on valmista, kun se on kiehunut kokoon ja on kiiltävää. Aseta pihvit tarjolle vihannesten kanssa.