

Ponzu-kastikkeessa marinoidut porsaankyljykset

kokonaisaika **125 min** 5 min esivalmistelut **120 min** valmistus

AINEKSET

4 annosta

4	porsaankyljyksiä riipaus suolaa vastajauhettua mustapippuria
200 ml	Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
4 tl	voita
500 g	pieniä perunoita
2	paprikaa (paksuina paloina) parsakaali seesaminsiemeniä

VALMISTUS

Vaihe 1

Mausta kyljykset suolalla ja pippurilla ja paista kuumalla pannulla molemmin puolin, kunnes kyljykset saavat ruskean pinnan, mutteivät ole vielä kypsä. Nosta kyljykset uunivuokaan, kaada päälle Kikkomanin Ponzu-sitrussoijakastike ja laita jokaisen kyljyksen päälle 1 tl voita. Nosta perunat ja paprikapalat vuokaan. Peitä vuoka alumiinifoliolla tai kannella ja paista uunissa 120 asteessa noin 2 tuntia, kunnes liha on kypsää ja pehmeää.

Vaihe 2

Asettele kyljykset ja vuoassa olevat kasvikset sekä höyrytetty parsakaali lautasille, koristele seesaminsiemeneillä ja tarjoile.