

Ponzu-kastikkeessa marinoitu naudanliha

AINEKSET

2 annosta

500 g	naudanlihaa kokonaisena palana
125 ml	<u>Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa</u>
2	valkosipulinkynttä puristettuna
	1 limetin mehu
1 tl	seesamiöljyä
1 rkl	hunajaa

VALMISTUS

Vaihe 1

Valmista marinadi sekoittamalla keskenään Kikkomanin Ponzu-sitrussoijakastike, limetin mehu ja valkosipulinkynttä. Anna lihan marinoitua jääkaapissa yön yli. Nosta naudanliha pois marinadista, taputtele talouspaperilla kuivaksi ja paista tai grilla liha kypsäksi. Anna lihan vetäytyä hetken aikaa. Lisää marinadin joukkoon seesamiöljy ja hunaja, kiehauta ja anna kiehua hiljalleen, kunnes marinadi paksuuntuu kastikkeeksi.

Vaihe 2

Leikkaa naudanliha pihveiksi ja tarjoa perunoiden ja raikkaan salaatin kanssa.