Ponzu-marinoidut naudan fileepihvit

kokonaisaika **20 min**

AINEKSET

2 annosta

2	naudan fileepihviä à 175 g
3 rkl	Kikkoman Ponzu - Sekoitus Soijakastiketta, etikkaa ja sitruunaa
1 rkl	oliiviöljyä

Grillatut bataatit:

1 kg	bataattia
60 g	voita

VALMISTUS

Vaihe 1

Kiehauta vesi kattilassa, nosta kuorimattomat bataatit kattilaan ja odota, kunnes vesi jälleen kiehuu. Nosta bataatit pois kattilasta ja taputtele talouspaperilla kuiviksi. Leikkaa bataatit siivuiksi ja nosta grilliritilälle. Grillaa bataattisiivuja noin 10 minuuttia keskisuurella lämmöllä ja sivele siivujen päälle sulanutta voita.

Vaihe 2

Sekoita Kikkomanin Ponzu-sitrussoijakastike ja oliiviöljy shakerissa. Kaada marinadi fileepihvien päälle ja anna marinoitua vähintään 2 tuntia. Nosta pihvit grilliritilälle ja grillaa pihvit halutun kypsiksi. Glaseeraa pihvit haluamallasi Kikkomanin Teriyaki-kastikkeella molemmin puolin. Tarjoa pihvit kuumina grillattujen bataattien ja halutessasi salaatin kanssa.