KIKKOMAN

Viskillä maustetut Rib eye pihvit ja kurkku-melonisalaattia

kokonaisaika **145 min** **10 min** esivalmistelut **120 min** marinointi **15 min** valmistus

Ravintosisältö (per annos):
2.025 kJ / 483 kcal

Rasva: **28,4 g** Proteiini: **26,2 g**
Hiilihydraatit: **21,2 g**

AINEKSET

4 annosta

4	välikyljystä (noin 1,2–1,4 kg)
Marinadi:	
1	vaniljatangon siemenet
	vastajauhettua pippuria
0,5 tl	silputtua timjamia
2 hyppysellistä	kanelijauhetta
4 rkl	oliiviöljyä
6 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
1,5 tl	vaahterasiirappia
Valelukastike:	
1	pieni salottisipuli
1	valkosipulinkynsi
3,5 rkl	viskiä
100 ml	appelsiinimehua
4 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
	vastajauhettua pippuria
Salaatti:	
2	pikkukurkkua (tai 1 iso kurkku)
1	pieni meloni (esim. cantaloupe, vesimeloni tai hunajameloni)
200 g	fetajuustoa
2	punaista makeaa suippopaprikaa
2 rkl	oliiviöljyä
2,5 rkl	valkoviinietikkaa
2,5 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike

VALMISTUS

Vaihe 1

Taputtele kyljykset kuivaksi. Sekoita marinadin ainekset keskenään ja sivele kyljykset marinadilla. Laita jääkaappiin vähintään 2 tunniksi.

Vaihe 2

Aloita valelukastikkeen valmistus kuorimalla salottisipuli ja valkosipuli. Lisää joukkoon viski, appelsiinimehu ja soijakastike ja sekoita tasaiseksi tehosekoittimessa. Lisää pippuria oman maun mukaan ja laita kastike jääkaappiin odottamaan.

Vaihe 3

Aloita salaatin valmistus pesemällä ja leikkaamalla kurkku ohuiksi siivuiksi. Puolita meloni, poista siemenet ja kuutioi hedelmäliha. Murenna fetajuusto. Puolita suippopaprikat ja poista siemenkota. Pese ja leikkaa renkaiksi.

Vaihe 4

Valmista salaattikastike sekoittamalla tehosekoittimessa 1–2 ruokalusikallista kuutioitua melonia, oliiviöljy, viinietikka, soijakastike ja hunaja. Mausta pippurilla. Lisää kastike salaattiin ja sekoita.

Vaihe 5

Aloita soijakastike- ja yrttivoin valmistus kuorimalla ja silppuamalla valkosipuli pieneksi. Pese basilika, taputtele kuivaksi ja irrota lehdet.

1,5 tl	hunajaa
	vastajauhettua pippuria

Soijakastike-yrttivoi:

1	valkosipulinkynsi
2	basilikan lehtien vartta
250 g	pehmennettyä voita
3,5 rkl	Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike
3 rkl	parmesaaniraastetta
1 rkl	vaahterasiirappia
	sitruunapippuria tai mustapippuria

Leikkaa lehdet ohuiksi suikaleiksi. Sekoita keskenään valkosipuli, basilika, soijakastike, parmesaani, vaahterasiirappi ja voi. Mausta pippurilla.

Vaihe 6

Laita kyljykset grilliin (sulje kansi, jos grilli on kannellinen). Grillaa haluttuun kypsyyteen (katso vinkki) ja valele kyljyksiä viski- ja appelsiinikastikkeella. Tarjoa soijakastike- ja yrttivoin sekä salaatin kanssa.