



Middag

Yakiniku på entrecôte

Yakiniku är en japansk klassiker som är magiskt god och dessutom lättlagad. Den görs på entrecôte, men det går också bra med till exempel ryggbiff. Servera med ris och en god sallad på säsongens grönsaker.

4 portioner

Tillagningstid ca 45 min

Ingredienser

- 600 g entrecôte, eller ryggbiff
- 1,5 dl japansk soja
- 3 msk mirin (japanskt risvin)
- 3 msk sherry
- 1 vitlöksklyfta, pressad
- 2 msk strösocker
- 1 msk färsk ingefära, riven
- 1 msk Krögartalg
- 0,5 dl purjolök, fint hackad
- 2 msk sesamfrö



Gör såhär

1. Skär entrecôten i mycket tunna skivor/strimlor.
2. Blanda såsen med soja, mirin, sherry, vitlök, strösocker och ingefära.
3. Blanda köttskivorna med såsen, blanda ordentligt. Låt marinera ca 10 min.
4. Hetta upp en stekpanna eller stekgryta med Krögartalg. Stek köttet och såsen tills det mesta av marinaden kokat in. Detta tar ca 5 min. Tillsätt purjolöken mot slutet.
5. Servera med ris och sallad. Toppa med sesamfrön.
6. Njut!