KÖTT

Teriyaki- & sakemarinerad entrecôte

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **45 min** Portioner: **4-6**

En entrecôte i smaker som får smaklökarna att jubla!

Här har du ett riktigt gott dygnsmarinerat kött med smaker av både teriyaki och sake. Du fixar ihop det på nolltid dagen innan det ska tillagas och bara att steka på serveringsdagen.

INGREDIENSER

800 gram putsad entrecote
4 matskedar teriyaki & sesamwoksås santa maria
1 deciliter sake systembolagsvara
1.5 teskedar salt
50 gram smör
2 matskedar rapsolja

GÖR SÅ HÄR

1. I tillagningstiden har det inte tagits hänsyn till dygnet som köttet marineras och likaså kan stektiden variera beroende på hur genomstekt man vill ha köttet. Lägg alla ingredienser utom smör och olja i en plastpåse och tillslut väl. Massera runt köttet i påsen så marinaden fördelas på hela köttbiten och upprepa efter cirka 12 timmar.

2. Ta ut köttet cirka 15-20 minuter före stekning och lägg det på hushållspapper för lite torkning. Stek entrecôten till en början på hög spisvärme i smöret och oljan tills alla sidor på köttet fått färg. Sänk spisvärmen till cirka 25% av spisens kapacitet och stek köttet med jämn vändning var 5 minut ungefär och ös med stekfettet
Använd stektermometer för att veta när köttet nått önskad temperartur - 55 grader för blodigt och 70 grader för genomstekt. Låt sedan köttet vila några minuter på skärbrädan innan uppskärning så att inte all köttsaft rinner ut. Peppra med grovmald svartpeppar på köttskivorna.

3. Gott att servera till är mina riskroketter eller någon annan form av ris eller nudlar.