KÖTT

Yakiniku

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

En japansk klassiker som passar med de flesta sorters rött kött. Här med strimlad entrecote och purjolök.

INGREDIENSER

500 g entrecote
1 st purjolök
0.5 kruka färsk koriander
Sås
1 dl socker
20 deciliter japansk soja
2 klyftor pressad vitlök
2 msk sesamfrön
1 msk sesamolja
1 nypa chilipulver
1 msk chilipasta
1 bit färsk riven ingefära

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda soja, socker, ingefära, chilipulver och vitlök tills sockret löst upp sig.
2. Häll i sesamfrön och sesamolja, rör om lite till.
3. Skär köttet i tunna strimlor och hacka purjolöken.
4. Blanda sås, entrecote och purjolök i en bunke, men spara lite sås att hälla på köttet i efterhand. Låt dra i några minuter.
5. Fräs i en stor panna med lite olja.
6. Servera tillsammans med ris och garnera med hackad koriander eller hackad vårlök beroende på smak.