KIKKOMAN

Стейк на шпажках с соевым дип-соусом с обжаренным кунжутом

Общее время **40 мин** **10 мин** Время подготовки **30 мин** Время маринования

Пищевая ценность (на порцию):
1 104 кДж / 263 ккал

Жиры: **11,4 г** Белки: **17,1 г**
Углеводы: **2,3 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

6 порции

- **400 г** тонких свиных или говяжих стейков для быстрой жарки
- **2 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman
- **2** зубчика чеснока, целые и раздавленные
- **1 ст. л.** растительного масла
- мелко нарезанная зелень или листья кориандра для сервировки
- ломтики лайма для сервировки

Для кунжутного дип-соуса:

- **2 ст. л.** кунжута
- **2 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman
- **1 ст. л.** рисового вина мирин
- **1 ст. л.** рисового уксуса
- **1 ч. л.** кунжутного масла
- а также 12–18 деревянных шпажек среднего размера

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Замочить деревянные шпажки минимум на 30 минут в холодной воде.

Шаг 2

Стейки разрезать по длине на ломтики шириной 3 см. Из каждого стейка должно получиться 3 ломтика. Положить мясо в закрывающийся по типу «зип-лок» пластиковый пакет или в контейнер подходящего размера. Залить соевым соусом, положить зубчики чеснока и немного молотого черного перца. Хорошо перемешать и оставить мариноваться на минимум 30 минут или максимум 24 часа.

Шаг 3

Разогреть сковороду небольшого размера и на среднем огне обжарить на ней до золотистого цвета кунжут, часто помешивая. Готовые семена кунжута должны потрескивать. Высыпать в миску. Смешать с остальными ингредиентами для дип-соуса.

Шаг 4

Гриль-сковороду сильно раскалить. Маринованные ломтики стейка по длине насадить на шпажки гармошкой. У основания каждой шпажки оставить достаточно места, чтобы шпажки можно было удобно держать и переворачивать. Немного смазать сковороду растительным маслом силиконовой кисточкой

или свернутым бумажным полотенцем. Выложить на сковороду шпажки и жарить на каждой стороне 2 минуты до появления золотистого цвета. Сверху посыпать зеленью. Подать на стол вместе с дип-соусом и дольками лимона.