

Стейки из говядины в соусе Понзу

Общее время **20 мин**

ИНГРЕДИЕНТЫ

2 порции

- | | |
|-----------------------------|---|
| 2 | говяжих стейка весом
по 175 г |
| 3 ст. л. | <u>цитрусово-соевого</u>
<u>соуса Понзу Kikkoman</u>
<u>«Лимон»</u> |
| 1 ст. л. | оливкового масла |
| Для батата на гриле: | |
| 1 кг | батата |
| 60 г | сливочного масла |

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Воду довести до кипения в кастрюле, положить в кастрюлю батат в кожуре и дождаться повторного закипания. Затем вынуть батат, промокнуть бумажным полотенцем, нарезать кружками и выложить на решетку гриля. Жарить до готовности на гриле около 10 минут на среднем огне, затем смазать растопленным сливочным маслом.

Шаг 2

В шейкере смешать соус Понзу Лимон Kikkoman с оливковым маслом. Приготовленным маринадом полить мясо и оставить мариноваться минимум на 2 часа. Выложить стейки на гриль и готовить до желаемой степени прожарки. Глазировать любимым соусом Teriyaki Kikkoman с двух сторон. Подать стейки горячими с приготовленным на гриле бататом и салатом по своему вкусу.