

# Стейки из говядины в соусе Понзу

Общее время 20 мин

## ИНГРЕДИЕНТ

### Ы

2 порции

- 2 говяжих стейка весом по 175 г
  - 3 ст. л. Соус Понзу Kikkoman Лимон
  - 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.