KIKKOMAN

Стейки из говядины в соусе Понзу

Общее время **20 мин**

ИНГРЕДИЕНТЫ

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.