



ASIATISKT

Asian BBQ Beef Skewers

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **45 min** Portioner: **2**

Saftiga asiatiska grillspett med en farligt god hemmagjord glaze.



45

En variant av denna rätt fick jag förklarad för mig av min fästmo efter att hon varit i Japan på semester med sin mamma. Det här receptet blev min tolkning av vad som lät som en dröm på en pinne.

#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

400 gram ryggbiff eller hängmörad biff
ris (enligt paketets anvisningar)
grillpinnar
salt och peppar
1 knippe salladslök
1 färsk koriander, kruka
sesamfrön

Marinad

2 matsked sweet chilisås
2 matsked koreansk bbq-sås (ssamjang) finns i välsorterade butiker



2 matsked soja
2 matsked sesamolja
1 matsked flytande honung

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med din Mise an Place, d.v.s. ställ upp och förbered alla ingredienser.
- 2** Koka riset och skär upp biffarna i kuber på 1-2 cm. Trä sedan köttet på grillpinnarna. Salta och peppra efter smak.
- 3** Sätt igång med glazen. Blanda ihop sweet chilisås, koreansk BBQ-sås, soja, sesamolja och honung.
- 4** Skär upp salladslöken i strimlor och plocka koriandern.
- 5** Stek köttspetten på hög värme ca 1 minut på varje sida, sammanlagt 4 minuter. Häll över glazen på grillspetten, se till att vända spetten så alla sidor täcks med glaze medan du har kvar pannan på värmen.
- 6** Nu är det dags att lägga upp maten. Toppa köttspetten med sesamfrön, salladslök och plockad koriander. Smaklig måltid!