



Yakiniku med ris

Kock: **Per Morberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Vitkålssallad med lite mirin är gott till yakiniku. Köp kvalitetsris i specialbutik, tvätta riset noga och investera i en riskokare.

Serveras med fördel med kokt jasminris och en sallad på finriven rättika, vitkål eller isbergssallad tillsammans med lite japansk risvinäger. Lägg till ett par timmar för kylning.

INGREDIENSER



Yakiniku

- 600 g fryst entrecôte
- 0.5 st purjolök
- 1 röd paprika
- 1 msk sesamolja (för stekning)
- 1 msk sesamfrön

Marinad

- 1.5 dl japansk soja
- 4 msk farinsocker

3 msk mirin (sött risvin)
2 st pressade vitlösklyftor
2 msk färskrivin ingefära
3 msk sesamolja

GÖR SÅ HÄR

- 1** Ta fram köttet och låt det halvtina.
- 2** Blanda alla ingredienser till marinaden i en bunke.
- 3** Skär köttet i mycket tunna skivor och blanda det väl med marinaden. Ställ i kylan ett par timmar.
- 4** Skölj och skiva purjolöken, strimla paprikan. Hetta upp sesamolja i en stekpanna och fräs purjolöken och paprikan.
- 5** Ta upp köttet ur marinaden, låt det eventuellt rinna av och lägg sedan ner det i stekpannan. Bryn på hög värme i cirka 5 minuter under omrörning, eller tills köttet är klart. Strö över sesamfrön.
- 6** Servera med kokt jasminris och en sallad på finriven rättika, vitkål och isbergssallad och japansk risvinäger.