

Grillet indrefilet av svin

INGREDIENSE

R

4 indrefilet av svin

Marinade:

2 ss ketjap manis

3 ss Kikkoman Naturlig
Brygget Soyasaus

1 ss brunt sukker

0,5 rød chili, finhakket

2 fedd hvitløk, finhakket

1 ts ingefær, revet

0,5 lime, saften

Tilbehør:

200 g grønnkål

Olje

Salt

TILBEREDNING

Steg 1

Bland sammen alle ingrediensene til marinaden.

Steg 2

Legg indrefiletten i en pose og hell over marinaden. Bland godt og mariner i kjøleskapet, 30-60 minutter.

Steg 3

Tilbered kjøttet på grillen til det har en kjernetemperatur på 68 °C. La kjøttet hvile litt før du skjærer det opp i skiver på 2 cm.

Steg 4

Skyll, rens og grovhakk grønnkålen. Gni grønnkålen inn med litt olje og salt.

Steg 5

Server indrefiletten på en seng av grønnkål med frisk koriander og salte peanøtter.