KIKKOMAN

Grillet roastbiff i pastramistil

total tid **780 min.** **15 min.** tilberedningstid **45 min.** koketid **720 min.** marineringstid

Næringsinnhold (per porsjon):
3.529 kJ / 843 kcal

Fett: **35 g** Protein: **64 g**
Karbohydrater: **67 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

1 kopp	brunt sukker
2,5 dl	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
1 dl	Kikkoman søt Smakstilsetning til Matlaging i Mirin-Style
2,5 dl	water
400 g	mørbradbiff (eller brisket)

Krydder:

1 ss	hvitløksgranulat
1,5 ts	malt pepper
1 ts	malt koriander
1 ts	malt ingefær

Til serveringen:

1	sylteagurk
8	små skiver lyst brød
2 ss	sennep
100 g	sauerkraut
1 ts	honning

TILBEREDNING

Steg 1

1 kopp brunt sukker - **2,5 dl** Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus - **1 dl** Kikkoman søt Smakstilsetning til Matlaging i Mirin-Style - **2,5 dl** water - **400 g** mørbradbiff (eller brisket)
Bland brunt sukker, Kikkoman Soyasaus, Kikkoman Mirin-Style Søt Smakssetter og vann. Legg kjøttet i marinaden og la stå i kjøleskap i 1-2 dager.

Steg 2

1 ss hvitløksgranulat - **1,5 ts** malt pepper - **1 ts** malt koriander - **1 ts** malt ingefær
Når kjøttet er ferdigmarinert, tar du det ut av kjøleskapet og fjerner marinaden. Krydre på alle sider med den tørre krydderblandingen.

Steg 3

Legg kjøttet på grillen i 30-40 minutter. Snu det av og til, avhengig av hvor gjennomstekt du vil ha det. La kjøttet hvile i 10 minutter eller mer etter grillingen, skjær det så i tynne skiver.

Steg 4

1 sylteagurk - **8** små skiver lyst brød - **2 ss** sennep - **100 g** sauerkraut - **1 ts** honning
Stek sauerkrauten med sennep og honning. Server kjøttskivene med stekt sauerkraut og skivet sylteagurk på brødskiver med påsmurt sennep.