KIKKOMAN

Ponzumarinert Biff

total tid **20 min.**

INGREDIENSER

2 porsjoner

2	biffer (ca 175g per stykk)
3 ss	Kikkoman Ponzu - En Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaroma
1 ss	olivenolje

Grillede poteter:

1 kg	søtpoteter
60 g	smør

TILBEREDNING

Steg 1

Kok opp vann i en kasserolle, tilsett potetene med skall og vent til vannet begynner å koke igjen. Ta så ut potetene, tørk av, skjær i skiver og legg dem på grillen. Grill i ca. 10 minutter ved middels varme og pensle med smeltet smør.

Steg 2

Bland Kikkoman Ponzu sitron soyasaus med olivenolje i en shaker. Hell marinaden over kjøttet og la det marinere i minst 2 timer. Legg biffene på grillen og grill dem til ønsket stekegrad. Glaser med Kikkoman-Teriyaki-saus på begge sider. Serveres rett fra grillen med grillede søtpoteter og en salat etter eget ønske.