KIKKOMAN

Teriyakipai med biff og potetmos

total tid **50 min.** **10 min.** tilberedningstid **40 min.** koketid

Næringsinnhold (per porsjon):
2.280,4 kJ / 545,0 kcal

Fett: **31,3 g** Protein: **27,8 g**
Karbohydrater: **37,5 g**

INGREDIENSER

2 porsjoner

150 g	indrefilet av storfe
2 klype	salt
1 klype	pepper
0,6 dl	Kikkoman Teriyaki Marinade
1 ss	olje
120 g	spinat (kokt)
80 g	poteter
1	lite fedd hvitløk
1 ss	kremfløte
1 ts	sennep
135 g	butterdeig
1	egg

TILBEREDNING

Steg 1

150 g indrefilet av storfe - **1 klype** salt - **1 klype** pepper - **1 ss** olje - **0,6 dl** Kikkoman Teriyaki Marinade
Ta indrefileten ut av kjøleskapet og la den stå til den får romtemperatur.

Skjær indrefileten i to.

Krydre med salt og pepper, stek i olje i en stekepanne til den er brun på alle sider. Ta den ut, pakk den i aluminiumsfolie og legg til side.

Hell Kikkoman Teriyaki Marinade i den samme stekepannen og varm opp på sterk varme til den tykner.

Ta kjøttet ut av folien, legg det oppi sausen og la stå til avkjøling.

Resten av sausen serveres sammen med kjøttet til slutt.

Steg 2

80 g poteter - **1** lite fedd hvitløk - **1 ss** kremfløte - **1 ts** sennep - **1 klype** salt
Kok og skrell potetene. Ha poteter, hvitløk, fløte, sennep og salt i en bolle og mos til du får en jevn blanding.

Steg 3

135 g butterdeig - **120 g** spinat (kokt)
Forvarm stekeovnen til 180 °C.

Skjær butterdeig i to (delen som skal være øverst,

skal være litt større enn den i bunnen). Stikk hull i den mindre halvdelen med gaffel.

Legg bunnen (den lille delen) på et ark bakepapir.

Legg potetmosen fra steg 2 på bunnen (la det være 1 cm rom på alle kanter).

Legg kjøttet fra steg 1 på toppen av potetmosen og legg den kokte spinaten rundt kjøttet.

Steg 4

Paien fra steg 3 - **1** egg
Dekk paien med det største deigarket og bruk gaffel for å lage et mønster langs kantene.

Lag tre snitt på toppen.

Visp egget og pensle hele overflaten med det.

Stek i ovnen ved 180 °C i 20 minutter.

Server med resten av sausen fra steg 1, enten på tallerkenen eller i en liten bolle som dipp.