KIKKOMAN

Arrosto di manzo alla griglia stile pastrami

Tempo totale **780 Min** **15 Min** Tempo di preparazione **45 Min** Tempo di cottura **720 Min** Tempo di marinatura

Valori nutrizionali (per porzione):
3.529 kJ / 843 kcal

Grassi: **35 g** Proteine: **64 g**
Carboidrati: **67 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

1 tazza	di zucchero di canna
250 ml	Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman
100 ml	Condimento Dolce da Cucina in Stile Mirin Kikkoman
250 ml	di acqua
400 g	lombo di manzo (o punta di petto)

Condimento:

1 cucchiaio	di aglio a grani
1,5 cucchiaino	di pepe macinato
1 cucchiaino	di coriandolo in polvere
1 cucchiaino	di zenzero in polvere

Per servire:

1	cetriolo
8	piccole fette di pane bianco
2 cucchiai	di senape
100 g	di crauti
1 cucchiaino	di miele

PREPARAZIONE

Passaggio 1

1 tazza di zucchero di canna - **250 ml** Salsa di Soia a Fermentazione Naturale Kikkoman - **100 ml** Condimento Dolce da Cucina in Stile Mirin Kikkoman - **250 ml** di acqua - **400 g** lombo di manzo (o punta di petto)
Mescolare lo zucchero di canna, la salsa di soia Kikkoman, il Condimento in stile Mirin dolce Kikkoman e l'acqua. Mettere la carne nella marinata e conservare in frigorifero per 1 - 2 giorni.

Passaggio 2

1 cucchiaio di aglio a grani - **1,5 cucchiaino** di pepe macinato - **1 cucchiaino** di coriandolo in polvere - **1 cucchiaino** di zenzero in polvere
Una volta che la carne è marinata, prendere dal frigorifero e togliere la marinata in eccesso. Insaporire da tutti i lati con la miscela secca di spezie.

Passaggio 3

Posizionare la carne sulla griglia e lasciare cuocere per 30 - 40 minuti, girando di tanto in tanto a seconda del livello desiderato di cottura. Lasciare riposare la carne per 10 minuti o più dopo la cottura, quindi tagliarla a fette sottili.

Passaggio 4

1 cetriolo - **8** piccole fette di pane bianco - **2 cucchiai** di senape - **100 g** di crauti - **1 cucchiaino** di miele
Friggere i crauti con la senape e il miele.

Servire le fette di carne con i crauti fritti e i cetriolini a fette sul pane spalmato di senape.