KIKKOMAN

Carne di manzo marinata nella salsa Ponzu

INGREDIENTI

2 Porzioni

500 g	Bistecca di manzo
125 ml	Ponzu - Miscela di Salsa di Soia, Aceto e Aroma di Limone Kikkoman
2	spicchi d'aglio schiacciati
	Succo di 1 limetta
1 cucchiaino	di olio di sesamo
1 cucchiaio	di miele

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Salsa Ponzu di soia e agrumi di Kikkoman, mescolare succo di limetta e aglio in una marinata. Far marinare la carne durante la notte in frigo. Prima della preparazione, togliere la bistecca di manzo dalla marinata, asciugare e cuocere a piacere in padella o alla griglia. Far poi riposare la carne di manzo. Nel frattempo, far sbollentare la marinata con olio di sesamo e miele e far cuocere la salsa ottenuta.

Passaggio 2

Tagliare la bistecca di manzo a fette e servire con patate e insalata fresca come contorno.