

Ponzu Sosta Marine Edilmiş Dana Biftek

toplam süre **20 dak.**

MALZEMELER

2 porsiyon

2 adet dana biftek, her biri
175 g

3 yemek kaşığı Kikkoman Ponzu Limonlu

1 yemek kaşığı yemek kaşığı zeytinyağı

Izgara patatesler:

1 kg tatlı patates

60 gr tereyağı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Su bir tencerede kaynatılır, patatesler kabuğu ile eklenir ve su tekrar kaynayana kadar beklenir. Daha sonra patatesler çıkartılır, kurulanır, dilimler halinde doğranıp ızgaraya yerleştirilir. Orta ateşte yaklaşık 10 dakika ızgarada pişirilir, fırça yardımıyla üzerine eritilmiş tereyağı sürülür.

Adım 2

Kikkoman Ponzu limonlu soya sosu ve zeytinyağı bir çalkalayıcı kaptaki karıştırılır. Marinat, etin üzerine dökülür ve en az 2 saat bekletilir. Biftekler ızgaraya yerleştirilir ve istenen pişirme noktasına kadar pişirilir. En sevdiğiniz Kikkoman Teriyaki sosla her iki taraftan glaze edilir. Izgara tatlı patates ve dilediğiniz salata ile hemen sıcak olarak servis yapılır.