

Soya Biftek Şeritli Şiş ile Kavrulmuş Susamlı Soya Dip Sos

toplam süre **40 dak.** 10 dak. hazırlık süresi 30 dak. marine süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.104 kJ / 263 kcal

Yağ: **11,4 gr** Protein: **17,1 gr**
Karbonhidrat: **2,3 gr**

MALZEMELER

6 porsiyon

- 400 gr** ince kesilmiş antrekot
2 yemek kaşığı Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
2 diş sarımsak, bütün fakat ezilmiş
1 yemek kaşığı sıvı yağ
- Servis için doğranmış otlar veya kişniş yaprakları
Sunum için yeşil limon dilimleri
- Susamlı dip sos için:**
2 yemek kaşığı susam
2 yemek kaşığı Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
1 yemek kaşığı mirin
1 yemek kaşığı pirinç sirkesi
1 tatlı kaşığı susam yağı
Ayrıca 12-18 orta boy çöp şişe ihtiyacınız olacak

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Soak the skewers in cold water for at least 30 minutes.

Adım 2

Cut the steak into 3cm wide strips lengthways. You should get about 3 ribbons per steak. Put them into a resealable bag, or baking dish they fit snugly in. Pour over the soy sauce, add the garlic cloves and a few grinds of black pepper. Mix well and marinate for 30 minutes or up to 24 hours.

Adım 3

Heat a small frying pan to medium, and toast the sesame seeds, stirring frequently, until golden and sizzling. Transfer to a small dish. Mix with the remaining sauce ingredients.

Adım 4

Heat a griddle pan to high. Thread the marinated beef onto skewers in a concertina pattern. Leave enough skewer at the bottom so you can hold and turn them. Brush the griddle pan lightly with oil with a silicone brush or kitchen paper, then sear the skewers for 2 minutes on each side until lightly charred and cooked through. Scatter over the herbs and serve with the dipping sauce, and lime wedges to spritz over.