

Gyuniku Teriyaki

(biff teriyaki)



Ingredienser

300 g nötkött i tunna skivor

2 msk olja att steka i

1 dl soya

1 dl mirin

1 msk palmsocker /socker

1/2 - tsk riven ingefära

Blanda marinaden och marinera köttet i 1-2 timmar.

Ta upp köttet och låt det rinna av – spara marinaden.

Stek köttet i oljan.

Ta upp köttet när det är färdigstekt.

Slå i marinaden i stekpannan och hetta upp den tillsammans med stekskyn under omrörning.

Lägg upp köttet och slå såsen över.

Servera med Ris eller nudlar och sallad till.

ASIAN SARI SARI STORE



Manila Livs