

Yakiniku



Yakiniku on japanilainen termi, joka tarkoittaa grillattua liharuokaa.

- 1 ½ dl soijakastiketta
1 tl sokeria
pieni pala inkivääriä
2 valkosipulinkynttä
pari vartta kevät-sipulia tai ruohosipulia
1 chilipalko
1 tl sitruunamehua
seesaminsiemeniä
- Chilin ja sitruunan voit korvata vaihtamalla 0,5 dl soijakastikkeesta Ponzu-kastikkeeseen

Kääri liha tiukasti kelmuun ja laita se pakastimeen puoleksi tunniksi. Leikkaa terävällä veitsellä ohuiksi viipaleiksi. Lisää soijan joukkoon sokeri. Kuori ja raasta inkivääri ja hienonna valkosipulinkyntset. Silppua kevät- tai ruohosipuli. Poista chilipalosta siemenet ja hienonna chili. Sekoita kaikki ainekset kastikkeeksi ja jaa kastiketta jokaisen syöjän kuppiin.

Kuumenna raclette- tai pöytägrilli kuumaksi ja sipaise pintaan öljyä. Jokainen syöjä paistaa lihasiivunsa pikaisesti molemmin puolin niin, että lihan pinta ottaa hiukan väriä. Lihapala dipataan kastikekippon ja nautitaan heti.