

# Yakiniku



Yakiniku on japanilainen termi, joka tarkoittaa grillattua liharuokaa.

- 1 ½ dl soijakastiketta  
1 tl sokeria  
pieni pala inkivääriä  
2 valkosipulinkynttä  
pari vartta kevät- 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 molemmiin puolin niin, että lihan pinta ottaa hiukan väriä. Lihapala dipataan kastikekippon ja nautitaan heti.