

## Salat laagerdunud "TOP SIRLOIN" veiseliha steigiga



### Ettevalmistamine

1. Hakkida hinnakapsas hästi peeneks. Riivida porgand või hakkida väikesteks ribadeks. Lõigata advokaadi kuubikuteks.
2. Kūpsetada laagerdunud steik grillil või sobival praepannil suurel kuumusel ilma maitseaineid lisamata.
3. Seejärel lõigake kūpsetatud steik õhukesteks ribadeks.
4. Kastmeks: segada äädikas, õli, sojakaste, mesi ja koriander (või piparmünt) kokku ja kallata salatile.
5. Salati viimistlemiseks puistata peale pärast seemnete eemaldamist hakitud tšilli. Kui soovite väga vürtsikat salatit, jätta seemned sisse.

[Tagasi retsept nimekirja](#)



### KOOSTISAINED

270 g	KITCHEN me külmutatud laagerdunud TOP SIRLOIN veiseliha steiki
1	Porgand
1	Avokaado
1/2 pead	Hiinakapsast
1 peotäis	Päevalilleseemneid
1 sl	Valget veini
1 sl	Sojakastet
1 sl	Oliiviõli
1	Tšillipipar
1 sl	Hakitud koriandrit või piparmünti
1 sl	Mett