

Azijietiškos jautienos salotos



Gaminimas

Morkas ir agurką nulupkite, supjaustykite plonais šiaudeliais. Agurką nusauskite popieriniu rankšluosčiu. Svogūną supjaustykite plonais pusžiedžiais, įtarkuokite česnakus, supilkite KIKKOMAN sojų padažą ir gerai išminkykite rankomis.

2. Nusausintą **KITCHEN ME sausai brandintos jautienos antrekoto didkepsnį „Rib eye“** supjaustykite juostelėmis.
3. Keptuvėje įkaitinkite aliejų ir sudėkite kepti mėsą, suberkite česnakus, KOTANYI ketverių pipirų mišinį, supilkite KIKKOMAN padažą „Ramen“, išmaišykite ir pakepinkite.
4. Griežinėliais supjaustykite marinuotus imbierus, kalendras ir sudėkite į salotas. Apšlakstykite KIKKOMAN sezamų aliejumi ir išmaišykite.
5. Į lėkštę sudėkite salotas, keptą jautieną, viską pagardinkite sezamais. Papuoškite šviežiomis kalendru šakelėmis.
6. Prie šių salotų puikiai derės SKONIS IR KVAPAS putojanti arbata „Jubiliejinė“, kurioje atsiskleidžia kruopščiai atrinktos arbatos, cinamono, imbiero ir kombučios skonių natos.



INGREDIENTAI

2-3	morkų
1/2	ilgavaisio agurko
1/2	vidutinio svogūno
2 skiltelių	česnako
2 šaukštų	KIKKOMAN sojų padažo
220 g	KITCHEN ME sausai brandintos jautienos antrekoto didkepsnio Rib eye
2-3 šaukštų	alyvuogių aliejaus
Žiupsnelio	KOTANYI ketverių pipirų mišinio
2 šaukštų	KIKKOMAN padažo Ramen
6-7 griežinėlių	marinuotų imbierų
3-4 šakelių	šviežių kalendru
2 šaukštų	KIKKOMAN sezamų aliejaus
1 šaukštelio	sezamų
patiekti	SKONIS IR KVAPAS putojančios arbatos Jubiliejinė

Už nuotraukas ir gardžią idėją dėkojame Alfui Ivanauskui ir VMG komandai

Atgal į receptų sąrašą