



Naoi Group AB

# Japanska Torget

## YAKINIKU / TERIYAKI

### Det här behöver man för 4 personer:

400 – 600 g mycket tunt skurna skivor av entrecôte

1 – 1½ dl Yakiniku no tare / Ougon no aji

1 – 2 msk matolja

**Tillbehör:** Kokt ris och sallad

### Så här gör man:

1. Marinera köttet i yakiniku no tare / Ougon no tare. Låt det stå i minst 30 min.
2. Hetta upp matolja i en stekpanna och stek sedan köttet.
3. Servera sedan med sallad och kokt ris.

### Nedanstående ingredienser behövs om man vill göra Yakiniku no tare själv:

1 dl japansk soja

3 msk sesamfrön

3 msk mirin

2 msk socker

1 msk hackad purjolök

2 tsk färsk riven ingefära

2 tsk pressad vitlök

Blanda sedan alla ingredienser i en skål.

### JAPANSKA TORGET

Tegnérgatan 6

08 – 673 76 68

08 – 673 58 81