

Grillet roastbeef i pastramistil

Samlet tid **780 min.** 15 min. Arbejdstid **45 min.** Tilberedningstid **720 min.** Marineringsstid

Næringsindhold:
3529 kJ / 843 kcal

Fedt: **35 g** Protein: **64 g**
Kulhydrater: **67 g**

INGREDIENSE

R

2 Portioner

1 kop brun farin
250 ml Kikkoman Naturligt
Brygget Sojasauce
100 ml Kikkoman Sødtsmagende
Krydderi til Madlavning i
Mirin-stil
250 ml vand
400 g roastbeef (eller
spidsbryst)

Krydderier:

1 spsk. hvidløgsgranulat
1,5 tsk. stødt peber
1 tsk. stødt koriander
1 tsk. stødt ingefær

Servering:

1 syltet drueagurk
8 små skiver lyst brød
2 spsk. sennep
100 g sauerkraut (surkål)
1 tsk. honning

FREM GANGSMÅDE

Step 1

1 kop brun farin - **250 ml** Kikkoman Naturligt
Brygget Sojasauce - **100 ml** Kikkoman
Sødtsmagende Krydderi til Madlavning i Mirin-stil -
250 ml vand - **400 g** roastbeef (eller spidsbryst)
Bland brun farin, Kikkoman sojasauce, Kikkoman
krydderi i mirin-stil og vand sammen. Læg kødet
ned i marinaden og sæt det på køl i 1-2 dage.

Step 2

1 spsk. hvidløgsgranulat - **1,5 tsk.** stødt peber - **1 tsk.** stødt koriander - **1 tsk.** stødt ingefær
Når kødet er færdigmarineret, tages det ud af køleskabet og op af marinaden. Krydr kødet på alle sider med en blanding af krydderierne.

Step 3

Læg kødet på grillen og tilbered det i 30 til 40 minutter. Vend kødet af og til, afhængigt af hvor gennemstegt det skal være. Lad det tilberedte kød hvile i 10 minutter eller længere efter tilberedningen. Skær det derefter i tynde skiver.

Step 4

1 syltet drueagurk - **8** små skiver lyst brød - **2 spsk.** sennep - **100 g** sauerkraut (surkål) - **1 tsk.** honning
Steg sauerkraut med sennep og honning. Server kødet sammen med den stegte sauerkraut og skiveskåret drueagurk på et stykke brød smurt med sennep.