KIKKOMAN

Nudelsalat med grillet grønt og steak

INGREDIENSER

4 Portioner

2	gode bøffer á 300 g
	Kikkoman teriyaki BBQ-sauce med honning & røget smag
1	broccoli
100 g	ærtespirer
200 g	babymajs
250 g	risnudler
2 spsk.	olivenolie
1 spsk.	sesamolie
	Karse
2	limefrugter

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Bøfferne grilles over høj direkte varme og pensles løbende med teriyakisaucen. Grill bøfferne 3-4 minutter på hver side afhængig af tykkelse. Lad dem trække 5 minutter inden de skæres i tynde skiver.

Step 2

Mens bøfferne hviler, grilles buketter af broccoli og halverede babymajs. De skal blot grilles til de har fået lidt varme og smag fra grillen og sprødheden bevares.

Step 3

Nudlerne tilberedes som anvist på pakken (4 minutter i kogende vand). Nudlerne drænes og vendes med en smule olivenolie og sesamolie.

Step 4

Læg nudlerne i bunden af en skål, top med majs, broccoli, ærtespirer og så kødet. Slut af med en smule karse. Server med ekstra teriyakisauce som dressing sammen med limefrugt.