Oksesteak marineret i Ponzu-sauce

Samlet tid **20 min.**

INGREDIENSER

2 Portioner

2	oksebøffer à 175 g
3 spsk.	Kikkoman Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaroma
1 spsk.	olivenolie

Grillede kartofler:

1 kg	søde kartofler
60 g	smør

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Bring vand i kog i en gryde. Kom kartoflerne i vandet (med skræl) og vent, til vandet koger igen. Hæld vandet fra, dup kartoflerne tørre, skær dem i skiver, og læg dem på grillen. Grill kartoffelskiverne ved jævn varme i ca. 10 minutter, og pensl dem med smeltet smør.

Step 2

Ryst Kikkoman Ponzu citrus sojasauce og olivenolie sammen i en shaker. Hæld marinaden over bøfferne, og lad dem marinere i mindst 2 timer. Læg bøfferne på grillen, og grill dem, til de har den ønskede stegningsgrad. Glasér bøfferne på begge sider med din foretrukne Kikkoman Teriyaki sauce. Server bøfferne straks med de grillede søde kartofler og salat efter smag og behag.