

Tataki

INGREDIENSE

R

4 Portioner

200 g	kalvefilet
50 ml	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
1 spsk.	citronsaft
1 spsk.	rørsukker
2	forårsløg TABASCO® Pepper Sauce efter smag
35 g	peanuts
4,5 spsk.	Ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer
1	rød chili Thai basilikum (kan evt. erstattes af koriander)

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Trim kalvefileten for alt fedt. Rør sojasauce, citronsaft og rørsukker sammen og lad kalvefileten marinere heri i 30 minutter. Dup derefter kødet tørt inden det steges på en brandvarm pande i 1½ minut på hver side. Skær derefter i tynde skiver.

Step 2

Anret skiverne med fintskåret forårsløg og chili, hakkede peanuts, TABASCO® Pepper Sauce og thai basilikum.