

# Yakiniku med smörfräst svamp och syrlig gurka!



## Köttet och marinaden till den:

500 gr	ryggbiff eller liknande av bra kvalitet
1 dl	japansk soja
2 msk	risvin eller vitt matlagingsvin
1 msk	farinsocker
2 st	vitlösklyftor, finhackade
2 msk	riven färsk ingefära
1 msk	rapsolja

## Gör så här:

Skär köttet i tunna skivor ca: 0,5 cm. Blanda ingredienserna till marinaden i en påse och lägg ner köttet i den. Låt köttet ligga i minst 5 timmar i kylskåpet men ta fram det den sista timmen i rumstemperatur. Rör om i påsen regelbundet och massera in marinaden i köttet.

Detta kött skall grillas kort och och intensivt över hettan i grillen. Grilla cirka 30 sek och till 1 minut per sida (tjockare skivor längre tid / tunnare kortare tid). Lägg köttet sedan i en hög på ett aluminiumfolie och vik ihop det så det håller värmen.

Till serveringen lägger man upp det på ett fat med en bädd av bladspenat och mindre tomater.

## Syrlig Gurka med rostade sesamfrön:

Klyv en gurka och kärna ur den med en sked. Skär stavar av gurkan och placera dessa i en skål. Häll över 1 msk risvinäger, 1 tsk neutral olja. Rosta sesamfröna lätt i en stekpanna och blanda ner dessa i gurkan. Smaka av med salt.

## Smörfräst svamp med chili och ramslök:

Smörfräs svampen (champinjoner eller liknande) tillsammans med färsk chili (mängd efter er smak), skivad vitlök och hackad ramslök eller liknande lök. Smaka av med salt och peppar.

**Smaklig måltid!**