



רכיבים

- גרם נתח סינטה סטייקים של 300 גרם כל אחד
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כפות חומץ בלסמי
- כפות שמן זית
- כפית ג'ינג'ר טרי קצוץ דק
- כפית פלפלים סודנים יבשים כתוש
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- חבילה עלי בייבי
- בצל סגול פרוס דק
- קולורבי קלוף חתוך לגפרורים
- פלפל אדום חריף מנוקים וחתוכים לרצועות אורך דקות
- 1/4 4/1 זר כוסברה שלמים
- 1/4 4/1 זר נענע שלמים
- 1/4 4/1 זר בזיליקום שלמים
- כף רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- כפות רוטב דגים
- כפות לימון
- כף סוכר לבן
- כפית ג'ינג'ר קצוץ דק
- כפיות שמן שומשום
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור טחון טרי
- כפות בוטנים קצוצים
- שיני שום פרוסות, ומטוגנות עד להשחמה

הכנה

1. מערבים את חומרי המשרה ומשרים את הבשר בתערובת למשך כ-30 דקות. הופכים פעם אחת במהלך ההשריה.
2. משמנים מעט מחבת פסים. מחממים, וכשהיא חמה מאד, מניחים את הבשר על המחבת וצורבים אותם כ-2 דקות מכל צד. מנמיכים את הלהבה וממשיכים עוד 2-3 דקות מכל צד. מוציאים ומקררים מעט.
3. מערבבים את כל חומרי הרוטב בקערית קטנה.
4. מערבים את חומרי הסלט בקערה גדולה. יוצקים את הרוטב ומערבבים.
5. פורסים את הבשר. מניחים את הבשר יפה על הסלט ומפזרים עליו מלח גס ומעט פלפל.
6. מפזרים מעל לכל את הבוטנים הקצוצים והשום המטוגן.

60 דקות ⌚

4 servings 4 ⊕