

אסאדו עם תפוחי אדמה ובצלי שאלוט



רכיבים

- פרוסות אסאדו
- בצלי שאלוט (פנינה)
- כפות רוטב סויה קלאסי 290 מ"ל
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם פלפל שחור
- ראש שום כתוש חתוך לחצי או חתוך לפרוסות דקות
- 1/2 2/1 כפות שמן זית
- כפות רוטב טריאקי 290 מ"ל
- תפוח אדמה
- לפי הטעם מלח

הכנה

1. לערבב את כל המרכיבים, לטעום עם האסאדו ולתקן תיבול.
2. לכסות ולשים במקרר כל הלילה.
3. למחרת להעביר את הבשר והרוטב לסיר חרס או סיר לתנור. להעביר לתנור על גריל בחום 220 מעלות למשך שעה.
4. להעביר למצב טורבו אפיה ולהנמיך ל-200 מעלות, לאפות בערך עוד שלוש שעות עד לריכוך הבשר.
5. שעה לפני סיום האפייה בתנור להוסיף לסיר תפוחי אדמה, לערבב קלות עם המרינדה ולהמשיך עד שהבשר רך בערך עוד שעה. סך הכל 5 שעות בתנור. *ניתן להמיר את בצלי השאלוט ב-3 בצלים גדולים. לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.

300 דקות

4 servings 4