בישולים

אסאדו חגיגי ומדהים

רכיבים

- אסאדו עם או בלי עצם (בגודל המתאים לכם)
- תפוחי אדמה קטנים
- בצלים קטנים
- כרישה
- 1/2 1/2 כוס רוטב סויה קלאסי אסם
- 1/2 1/2 כוס רוטב צ'ילי מתוק
- גרם ענבים (אשכול)

הכנה

1. מחממים תנור לחום של 250 מעלות - עליון תחתון.
2. מסדרים את הנתח במרכז התבנית וסביבו את הירקות: את תפוחי האדמה אפשר לחתוך שתי וערב בחלק העליון ליצירת "קיפודים". את הבצלים מקלפים ומניחים. את הכרישה חותכים למקטעים. מניחים את הענבים בצדדים באשכול.
3. חותכים חריצים בבשר לעומק. מפזרים את הרוטב על הכל ומערבבים היטב.
4. מכניסים לתנור, כשהתבנית מכוסה, ל-40 דקות על חום גבוה ואז מורידים ל-160 ל-4 שעות, בערך. תלוי בגודל הנתח.

120 דקות

6 6