

אסאדו ברוטב טריאקי וצילי מתוק



רכיבים

- קילוגרם אסאדו - נתח על העצם
- תפוח אדמה קלופים וחתוכים גס
- בצלי שאלוט (פנינה)
- ראש שום
- 290 מ"ל 1/2 2/1 כוס רוטב טריאקי
- 4/3 3/4 כוס רוטב צילי מתוק
- כף חרדל דיז'ון גרגירים
- כפות שמן זית
- כפית פלפל שחור גרוס
- כפיות מלח ים אטלנטי/אחר (לפי טעם אישי) שטוחות
- כוס מים רותחים

הכנה

1. מחממים תנור ל-160 מעלות חום סטטי. מניחים את נתח האסאדו במרכז התבנית ומסדרים את תפוחי האדמה, הבצלים והשום סביבו.
2. בשמים בקערה את הרטבים, שמן זית, מלח ופלפל, חרדל ומערבבים היטב.
3. יוצקים את הרוטב מעל הנתח והירקות ומעסים היטב (מומלץ להשאיר 2 כפות רוטב בצד לסוף).
4. מכסים את התבנית בנייר אפייה רטוב ומעליו מניחים רדיד אלומיניום. מהדקים היטב ומכניסים לתנור ל 4 שעות.
5. מסירים את הניירות, מברישים את הנתח ברוטב שהשארנו בצד ומחזירים לתנור לעוד 15 דקות. מפזרים עירית קצוצה ומגישים.

60 דקות

6 6