

Original Miizor -marinadi

1–2 kg ylämaankarjan lihalle tai muulle naudanlihalle



Ainekset

-  • 1 dl mushroom-soijakastiketta
-  • ½ dl rypsiöljyä
-  • 2 rkl hunajaa
-  • 5–6 murskattua valkosipulinkynttä
-  • 1½ tl rouhittua mustapippuria
-  • suolaa tarvittaessa grillauksen aikana tai valmiin lihan pinnalle



SOPII ERINOMAISESTI
YLÄMAANKARJAN LIHALLE

Valmistus



- 1** Sekoita soijakastike, rypsiöljy, hunaja, valkosipuli ja mustapippuri keskenään.
- 2** Lisää marinadiin 1–2 kg ylämaankarjan lihaa tai muuta naudanlihaa. Marinadi sopii hyvin esimerkiksi entrecôteille, ulkofileelle, paahtopaistille, flank steakille tai grillivartaisiin leikattavalle lihalle.
- 3** Kääntelee liha marinadissa huolellisesti ja anna maustua noin 30 minuuttia. Jos liha grillataan heti, sen voi antaa marinoitua huoneenlämmössä.
- 4** Valuta ylimääräinen marinadi pois ennen grillaamista. Grillaa kuumassa grillissä, mutta varo polttamasta pintaa, sillä hunaja ja valkosipuli kärehtävät helposti.
- 5** Grillaa ensin pieni koepala ja maista. Mushroom-soija on jo suolaista, joten lisää suolaa vasta tarvittaessa grillauksen aikana tai valmiin lihan pinnalle.



KUUMA GRILLI
antaa hyvän
paistopinnan.



N. 30 MIN
marinointi riittää
nopeaan makuun.



ANNA LEVÄTÄ
hetki grillauksen
jälkeen.



MAISTA ENSIN
lisää suolaa vasta
tarvittaessa.