

Polędwica Wagyu Kogoshima Japonia A5 (Tenderloin)



Cena: 1 299,00 zł

Opis produktu

STEK WAGYU z BOK CHOYem

PRZYGOTOWANIE STEKA WAGYU

Doprowadzić stek do temperatury pokojowej. Obficie doprawić solą z obu stron. Płytę grzejącą/patelnię/grilla posmarować kawałkiem odkrojonego ze steka łożu lub olejem. Płyta musi być bardzo gorąca. Smaż wołowinę przez około 3-4 minuty z każdej strony w przypadku grubego steka, albo 5-7 sekund w przypadku cienkich plastrów. Aż będzie skarmelizowana, obracając tylko raz. Zdejmij z płyty/patelni/grilla tuż przed osiągnięciem pożądanego wysmażenia.

Przed podaniem odstaw mięso w ciepłe miejsce na 3-4 minuty.

Czosnkowy Bok Choy

Umyj bok choy, zamaczając go w wodzie. Kilkakrotnie zmień wodę. Przetnij go wzdłuż przez środek. W misce wymieszaj sos sojowy, sos ostrygowy, cukier i ocet i odstaw na bok.

Rozgrzej olej na patelni lub w woku ustawionym na dużym ogniu. Dodaj czosnek, bok choy i smażyć 1-2 minuty. Dodaj 1-2 łyżki wody na patelnię, przykryj i gotuj jeszcze przez 2 minuty, aż kapusta zmięknie w najgrubszym miejscu liści.

Podawaj bok choy skropiony przygotowanym wcześniej sosem i posyp sezamem.

Przepis działa również dla szpinaku lub brokuła.

Danie podawaj z ryżem lub nudlami. Smacznego!

Parametry

Przygotowanie

W całości, Steki