

Rostbef New York Wagyu Kogoshima Japonia A5 (Striploin)



Cena: 1 199,00 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 steku łoju lub olejem. Płyta musi być bardzo gorąca. Smaż wołowinę przez około 3-4 minuty z każdej strony w przypadku grubego steku, albo 5-7 sekund w przypadku cienkich plastrów, aż będzie skarmelizowana. Obracaj 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 smaży 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.

Podaj stek Wagyu z bok choyem plus z ryżem lub nudzlami. Przepis działa również dla szpinaku lub brokuła. Smacznego!