

Bifes de vaca marinados em Ponzu

Tempo total **20 Mins.**

INGREDIENTES

2 Porções

- 2** bifes do lombo de vaca (175 g cada um)
- 3 colheres de sopa** Kikkoman Molho de Soja Ponzu Limão
- 1 colher de sopa** de azeite
- Batatas grelhadas:**
- 1 kg** de batata-doce
- 60 g** de manteiga

PREPARAÇÃO

Passo 1

Levar água a ferver numa panela, juntar as batatas não descascadas e esperar até a água voltar a ferver. A seguir, tirar as batatas, enxugar com papel absorvente, cortar em rodela e colocar no grelhador. Grelhar durante cerca de 10 minutos a temperatura média e pincelar com manteiga derretida.

Passo 2

Misturar Kikkoman Ponzu Limão com azeite num misturador. Deitar a marinada sobre a carne e deixar a marinar durante pelo menos 2 horas. Colocar os bifes no grelhador e grelhar até atingir o ponto desejado. Revestir dos dois lados com o Kikkoman Molho Teriyaki preferido. Servir imediatamente bem quente com as batatas-doces grelhadas e uma salada à escolha.