

Rosbife grelhado ao estilo pastrami

Tempo total **780 Mins.** 15 Mins. Tempo de preparação **45 Mins.** Tempo de confecção **720 Mins.** Tempo de marinada

Informação nutricional (por porção)
3.529 kJ / 843 kcal

Gorduras totais: **35 g** Proteína: **64 g**
Hidratos de carbono: **67 g**

INGREDIENTES

2 Porções

1 chávena de açúcar mascavado
250 ml Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente
100 ml Kikkoman Tempero de cozinha doce ao estilo Mirin
250 ml de água
400 g de lombo de vaca (ou peito)

Tempero:

1 colheres de sopa de alho granulado
1,5 colheres de chá de pimenta moída
1 colheres de chá de coentros moídos
1 colheres de chá de gengibre moído

Para servir:

1 cornichão
8 fatias pequenas de pão de cor clara
2 colheres de sopa de mostarda
100 g de chucrute
1 colheres de chá de mel

PREPARAÇÃO

Passo 1

1 chávena açúcar mascavado - **250 ml** Kikkoman Molho de Soja Fermentado Naturalmente - **100 ml** Kikkoman Tempero de cozinha doce ao estilo Mirin - **250 ml** de água - **400 g** de lombo de vaca (ou peito)
Misture o açúcar mascavado, o molho de soja Kikkoman, o tempero Kikkoman Mirin-Style e a água. Coloque a carne na marinada e leve ao frigorífico durante 1 a 2 dias

Passo 2

1 colheres de sopa de alho granulado - **1,5 colheres de chá** de pimenta moída - **1 colheres de chá** de coentros moídos - **1 colheres de chá** de gengibre moído
Depois de a carne ter marinado, retire-a do frigorífico e tire-a da marinada. Tempere de todos os lados com a mistura de especiarias secas.

Passo 3

Coloque a carne no grelhador e deixe-a cozinhar durante 30 a 40 minutos, virando-a de vez em quando, dependendo do ponto desejado. Deixe a carne repousar durante 10 minutos ou mais após a confecção e, em seguida, corte-a em fatias finas.

Passo 4

1 cornichão - **8** fatias pequenas de pão de cor clara - **2 colheres de sopa** de mostarda - **100 g** de chucrute - **1 colheres de chá** de mel
Fritar o chucrute com a mostarda e o mel.

Sirva as fatias de carne com o chucrute frito e o cornichão fatiado em pão barrado com mostarda.