

# Rosbife grelhado ao estilo pastrami

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

Informação nutricional (por porção)  
**3529 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 colher de sopa** de alho granulado  
**1,5 colheres de chá** de pimenta moída  
**1 colher de chá** de coentros moídos  
**1 colher 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 colher 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 colher de sopa** de alho granulado - **1,5 colheres de chá** de pimenta moída - **1 colher de chá** de coentros moídos - **1 colher 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 confeitura 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 colher 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.