



GEMARINEERDE WAGYU MET KORIANDER

INGREDIËNTEN

- 1 kopje (250ml) lichte sojasaus
- 1/4 kop (55g) bruine suiker
- 1 eetlepel Worcestershire saus
- 1/4 kop (60ml) sushiazijn
- 1 theelepel chilivlokken
- 2 theelepels Dijon mosterd
- 1 kg waygu rok steak

Koriander dressing

- 1 bos koriander bladeren: gehakt, plus extra takjes om op te dienen
- 1/4 kop (60ml) zonnebloemolie
- 2 eetlepels limoensap, plus limoenpartjes om te serveren
- 1 lange rode chili, zaden verwijderd, gehakt
- 1 eetlepel vissaus
- 1 theelepel geraspte palmsuiker of bruine suiker

BEREIDING

- Meng de soja, suiker, Worcestershire saus, sushi azijn, chili en mosterd in een ondiepe, niet-metalen schotel.
- Kloppen om de mosterd op te lossen, dan op smaak brengen met zeezout en vers gemalen zwarte peper.
- Voeg het rundvlees toe en laat verder marinieren in de koelkast (draai een keer) gedurende 1-2 uur.
- Verwarm de oven voor op 180°C en verwarm een grillpan.
- Grill het rundvlees gedurende 2-3 minuten aan elke kant tot verschroeit.
- Breng dan over naar een bakplaat en rooster het gedurende 10-12 minuten voor medium/saignant of tot gewenste gaarheid.
- Losjes bedekken met aluminiumfolie, dan laten rusten gedurende 10 minuten.

Ondertussen

- Meng intussen de gehakte koriander, zonnebloemolie, limoensap, chili, vissaus en suiker in een kom, roer goed om de suiker op te lossen.
- Voeg eventueel rundvlees rustende sappen toe aan de saus en roer om te combineren.
- Snijd het rundvlees van het bot en garneer met takjes koriander.
- Serveer met koriandersaus en limoenpartjes.