



TERIYAKE WAGYU BROCHETJE

INGREDIËNTEN

- 60 g sojasaus
- 100 g water
- 6 soeplepels honing
- 1 theelepel rijstazijn
- 1 soeplepel mirin
- 1/2 theelepel sesamololie
- 1 theelepel geraspte gember
- 1 soeplepel maïzena
- 1 kilo Wagyu in blokjes
- 240 g verse ananas in blokjes
- 120 g rode ui in blokjes
- 1 soeplepel gesneden bosajuin
- 2 soeplepels koriander blaadjes

BEREIDING

- Meng de sojasaus, water, honing, mirin, sesamololie, gember en look samen in een grote kom.
- Houd 60 g van de marinade apart in een kommetje.
- Marineer het vlees gedurende minimum 30 min. in de marinade.
- Drenk de stokjes gedurende 30 min in water om het verbranden op de grill te voorkomen.
- Verwarm de overige teriyaki saus in een steelpannetje en voeg al roerend de maïzena toe en breng aan de kook.
- Steek het vlees, ananas en rode ui op de stokjes.
- Gril de brochettes gedurende 2 minuten aan elke kant.
- Laat het vlees rusten , bestrijk met marinade en werk af met sesamzaad en pijpajuin.