

Japanse entrecote

Datum: 18-04-2005
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Quinn Warmerdam
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 8 entrecotes à 150 g
- 16 eetl. medium sherry
- 16 eetl. droge witte wijn
- 10 eetl. Japanse sojasaus of ketjap manis
- 2 mespuntjes scherpe mosterd
- 2 eetl. oosterse roerbakolie of sesamolie
- 4 cm geraspte verse gemberwortel of 2 theelepels gemberpoeder
- 8 eetl. honing
- 2 kleine prei
- 8 eetl. maïzena
- 6 eetl. zonnebloem of arachideolie

Bereidingswijze:

Leg de entrecotes naast elkaar op een schaal. Breng de sherry, witte wijn, sojasaus, mosterd en roerbakolie of sesamolie aan de kook. Voeg de gemberwortel en honing toe en kook zachtjes 5 minuten. Laat dit sausje afkoelen. Bestrijk het vlees met een beetje saus en laat dit 30 minuten marineren. Bewaar de rest van de saus. Snijd de prei in ragfijne ringetjes en zet apart.

Bestrijk het vlees nog een keer met het sausje en bestuif het met een dun laagje maïzena. Verhit de olie in een koekenpan of gebruik een grillpan en bak hierin de entrecotes maximaal 3 minuten per kant. Lak ze steeds met het sausje. Schep het vlees uit de pan en houd het even warm. Voeg de overgebleven saus met een scheutje water bij het bakvet en roer er een jus van. Serveer de entrecotes, eventueel in schuine plakken gesneden, bestrooit met de preiringetjes. Serveer er wilde rijst of eiermie bij.

Tip: Presenteer het vlees op een bedje van roergebakken peultjes en plakjes wortel.