

Gegrilde rosbief in pastramistijl

totale tijd **780 min.** 15 min. voorbereidingstijd 45 min. kooktijd 720 min. marineertijd

Voedingswaarde (per portie):
3.529 kJ / 843 kcal

Vetten: **35 g** Eiwitten: **64 g**
Koolhydraten: **67 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

1 kopje bruine suiker
250 ml Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
100 ml Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden
250 ml water
400 g runderlende (of borststuk)

Kruiden:

1 el gegraneerde knoflook
1,5 tl gemalen peper
1 tl gemalen koriander
1 tl gemalen gember

Om te serveren:

1 augurk
8 kleine sneetjes lichtbruin brood
2 el mosterd
100 g zuurkool
1 tl honing

VOORBEREIDING

Stap 1

1 kopje bruine suiker - **250 ml** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus - **100 ml** Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden - **250 ml** water - **400 g** runderlende (of borststuk)
Meng de bruine suiker, Kikkoman Sojasaus, Kikkoman Mirin-Stijl Zoet Koken Kruiden en het water. Leg het vlees in de marinade en zet het 1 - 2 dagen in de koelkast.

Stap 2

1 el gegraneerde knoflook - **1,5 tl** gemalen peper - **1 tl** gemalen koriander - **1 tl** gemalen gember
Haal het vlees uit de koelkast als het gemarineerd is en verwijder de marinade. Kruid het vlees aan alle kanten met het droge kruidenmengsel.

Stap 3

Leg het vlees op de grill en laat het 30 - 40 minuten garen, afhankelijk van de gewenste gaarheid, onder af en toe draaien. Laat het vlees na het garen nog 10 minuten of langer staan en snijd het dan in dunne plakjes.

Stap 4

1 augurk - **8** kleine sneetjes lichtbruin brood - **2 el** mosterd - **100 g** zuurkool - **1 tl** honing
Bak de zuurkool met de mosterd en honing.

Serveer de plakjes vlees met de gebakken zuurkool en in plakjes gesneden augurk op een boterham besmeerd met mosterd.