

# In ponzu gemarineerde rundersteaks

totale tijd **20 min.**

## INGREDIËNTE

### N

**2 porties**

**2** rundersteaks van elk 175 g

**3 eetlepels** Kikkoman Ponzu - een Mengsel van Sojasaus, azijn en citroensmaakstof

**1 eetlepel** olijfolie

**Gegrilde aardappelen:**

**1 kg** zoete aardappelen

**60 g** boter

## VOORBEREIDING

### Stap 1

Breng in een pan water aan de kook, voeg de aardappelen met schil toe en wacht tot het water weer kookt. Haal vervolgens de aardappelen eruit, dep ze droog, snijd ze in schijfjes en leg ze op de grill. Gril ongeveer 10 minuten op gemiddelde warmte en bestrijk ze met gesmolten boter.

### Stap 2

Meng Kikkoman Ponzu sojasaus met citroen met olijfolie in een shaker. Doe de marinade over het vlees en laat het minstens 2 uur marinieren. Leg de steaks op de grill en grill ze tot het gewenste gaarpunt. Glazuur met uw favoriete Kikkoman-teriyakisaus aan beide kanten. Serveer meteen warm met gegrilde zoete aardappelen en een salade van uw keuze.