

Teriyakimarinerad rostbiff med sesamfrö

för 10 pers på buffé

700 g rostbiff i tunna skivor
4 salladslökar
2 dl teriyakisås
4 tsk sesamolja

Garnering:

1 kruka koriander
2 msk rostade sesamfrön

Kan göras dagen före festen:

Skiva salladslöken på snedden.
Blanda teriyakisåsen och sesamoljan.
Rosta sesamfröna i en het torr stekpanna.
Skär rostbiffen lövtunt
Täck med plastfolie

Festdagen:

Lägg köttet på fat. Krydda med 1 tsk salt och 2 krm peppar. Strö över salladslöken och häll över teriyakiblandningen.
Dekorera med koriander och rostade sesamfrön.

Servering till glöggmingel:

Grovt bröd
rostbiffen

Lägg rostbiff på en liten brödskiva och dekorera med koriander och sesamfrön

Favorit!!