

Μοσχάρι teriyaki

Υλικά

- 1kg μοσχάρι σε λεπτές λωρίδες (κόντρα ή άλλο φιλέτο)
- **300g Σάλτσα Teriyaki (Κωδ. 55405)**
- **25g Μαρινάτα για Μοσχάρι (Κωδ. 51007)**
- 40ml νερό
- 40ml ηλιέλαιο
- 150g μπρόκολο
- 150g αρακάς
- 1 κ. σ. σουσάμι
- 1 κ. σ. κόλιανδρος φρέσκος
- 1 κ. σ. κρεμμυδάκι φρέσκο

Εκτέλεση

1. Ανακατεύουμε τη Μαρινάτα για Μοσχάρι με το νερό και το λάδι και προσθέτουμε το μοσχάρι να μαριναριστεί.
2. Μόλις απορροφηθεί η Μαρινάτα περιχύνουμε τη Σάλτσα Teriyaki και προσθέτουμε σε κομματάκια το μπρόκολο και τον αρακά.
3. Πασπαλίζουμε με σουσάμι και ψιλοκομμένα αρωματικά και τοποθετούμε στη βιτρίνα μας.

Οδηγίες ψησίματος

Μαγειρεύουμε με λίγο ελαιόλαδο σε πολύ δυνατή φωτιά σε wok ή αντικολλητικό τηγάνι ή εναλλακτικά σε αντικολλητικό ταψάκι στο φούρνο στους 180 °C για 15-20 λεπτά.

