

Kompaktní recept · 4 porce · pánev nebo gril



Domácí yakiniku bez stolního grilu

Tenké plátky masa se opékají rychle a po malých dávkách. Čistou část tare oddělte před kontaktem se syrovým masem; glazuru přidejte až na konci.

TARE NA 4 PORCE

100 ml japonské sójové omáčky
60 g strouhaného jablka · 20 g cukru nebo medu
15 ml rýžového octa · 10 ml sezamového oleje
2 stroužky česneku · 12 g zázvoru · 10 g sezamu

Suroviny

500 g hovězího v plátcích 2-4 mm
1 paprika · 1 menší cuketa · 200 g žampionů nebo shiitake
300 g japonské nebo kulatozrné rýže
2 jarní cibulky · 15 ml neutrálního oleje

První čtyři kroky

- 1 Nakrájejte napříč vláknem**
Maso krátce zpevněte v mrazáku a krájejte na plátky 2-4 mm.
- 2 Smíchejte tare a oddělte dip**
Třetinu nalijte do čisté misky dříve, než do zbytku vložíte syrové maso.
- 3 Marinujte 15-20 minut v chladu**
Použijte jen 3 lžice tare. Mokrý plátek by se na pánvi dusily.
- 4 Uvařte rýži a připravte náčiní**
Surové maso, hotové jídlo a čisté talíře držte odděleně.

PŘED ROZPÁLENÍM PÁNVE

Mějte připravený čistý talíř, kleště, uvařenou rýži a oddělený dip. Samotné opékání je velmi rychlé.

Vysoké teplo · malé dávky · glazura až na konci



Opékání

- 5 Nejprve zelenina**
Lehce potřete olejem a opékejte do změknutí a zřetelných opečených míst.
- 6 Hovězí po malých dávkách**
V jedné vrstvě opékejte asi 30-45 sekund z každé strany podle tloušťky.
- 7 Krátká závěrečná glazura**
Maso vraťte do pánve, přidejte 1-2 lžíce čisté tare a míchejte 20-30 sekund.
- 8 Podávejte ihned**
Rozdělte rýži, zeleninu a maso. Přidejte jarní cibulku, sezam a čistý dip.

Rychlá náprava

Maso se dusí

Osušte je, zvýšte teplotu a pokračujte po menších dávkách.

Omáčka se páli

Pánev otřete a příště glazujte jen posledních 20-30 sekund.

Maso je tuhé

Krájejte tenčeji napříč vláknem a zkratěte opékání.

Jídlo je slané

Podávejte s čistou rýží; příště uberte tare při marinování.

BEZPEČNÁ MARINÁDA

Použitou marinádu nepodávejte jako dip. Čistou část oddělte předem; použitou lze znovu použít pouze po důkladném provaření.

Podávání a obměny

KLASICKÁ MISKA

Rýže, hovězí, opečená zelenina, jarní cibulka, sezam a čistý dip.

BEZ HOVĚŽÍHO

Pevné tofu nebo hlívu nejprve opečte nasucho; tare přidejte až na konci.

HOTOVÝ VÝSLEDEK: opečené okraje · šťavnaté maso · pevná zelenina · tenká glazura · čistý dip