

Itadakimasu!

Grillrezepte 10/10 – Taste of Japan

Tuna, Broccoli, Shiitake Pilze, Teriyaki Sauce

Zubereitung

Den Holzkohlegrill vorheizen

Für die Teriyaki Sauce: Sojasauce, Mirin, Sake und Zucker aufkochen und 10 Minuten köchel lassen

Den Stiel des Broccoli schälen und in mehrere Teile schneiden

Den Shiitake Pilzen die Stiele entfernen

Tuna Steaks mit einem Teil der Teriyaki Sauce marinieren

Tuna kurz grillieren und 10 Minuten an einem warmen Ort ziehen lassen

Broccoli und Shiitake Pilze mit etwas Olivenöl bestreichen, salzen und grillieren

Tuna halbieren mit Teriyaki Sauce, Gemüse, Zitrone und Koriander anrichten

Zutaten (2 Pers.)

2 Tuna Steak à 180g

1 Broccoli

10 Shiitake Pilze

50 g Sojasauce

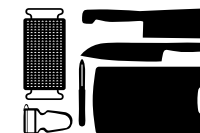
50 g Mirin

50 g Sake

1 EL Zucker

1 Zitrone

Koriander



RÜSTEREI