



Häränlihasalaatti

Aineet: 200 g Häränsisäpaistia raakakypsyyttä
2 dl Ituja
4 kpl Punasalaatin lehtiä
Chilipalkoa viipaleina
Valkosipulia kuivattuna
Korianteria tuoretta/tuoreita
Auringonkukanversoja
Mintun lehtiä
2 dl Vaaleaa soijaa
1,5 dl Vettä
3 rkl Kevätsipulia hienonnettuna
2 kynsi/kynttä Valkosipulia hienonnettuna
2 tl Inkivääriä hienonnettuna
0,5 tl Mustapippuria rouhittuna
1 tl Sokeria
2 rkl Seesaminsiemeniä paahdettuna

Valmistus: Pakasta liha ja leikkaa kohmeisesta lihasta ohuita viipaleita lautaselle.
Sekoita kastikkeen aineet keskenään ja valuta kastiketta lihan päälle.
Asettele lisäkeaineet kauniisti lihan päälle. Tarjoa heti.