Krosses Asia-Steak.

25 Min. Vorbereitung | **30 Min.** Gesamtzeit | **leicht** Aufwand

Zutaten für: 2 Portion(en)

- 3,0 EL Sojasoße (z.B. Taste of Asia)
- 2 EL Ahornsirup (z.B. Naturgut)
- 2 EL Chiliöl (z.B. Penny Ready)
- 1,0 TL Knoblauch granuliert
- 2 EL Saté-Soße (Taste of Asia)
- 2 Schweinehals- oder Nackensteak (z.B. Mühlenhof)
- 1,0 Pak Choi
- 1,0 mittelgroße Möhre(n)
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 2 TL Limettensaft, frisch gepresst
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Sojasoße, Ahornsirup, Chiliöl, Knoblauch und Saté-Soße in einer größeren Schüssel mischen.
2. Fleisch mit Küchenpapier abtupfen, in der Marinade wenden und ca. 10 Min. ziehen lassen.
3. Währenddessen den Pak Choi waschen, trocken tupfen und in Achtel schneiden.
4. Möhren putzen, schälen und in Scheiben schneiden.
5. Fleisch aus der Marinade nehmen und auf der Grillplatte bei milder Hitze unter mehrmaligem Wenden kross grillen, dabei immer wieder mit etwas Marinade einpinseln. Fleisch vom Grill nehmen und warm halten.
6. Pak Choi mit dem Sonnenblumenöl bestreichen, auf der Grillplatte verteilen und ca. 4 Min. rösten, dabei wenden.
7. Restliche Marinade und die Möhren mit auf die Grillplatte geben und alles noch ca. 2 Min. grillen.
8. Gemüse mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. etwas Kresse oder Sprossen untermischen, je nach Angebot.
9. Gemüse auf Tellern anrichten und das Fleisch obenauf setzen. Sofort genießen.

PENNY.