

Passt ausgezeichnet zu
heißem Reis



Yakiniku-don

Zubereitung Zutaten für vier Personen

Rindfleisch: 400g, **Yakiniku Soße: 160g**, Reis: 800g
Zwiebeln: 200g, Möhren: 120g, Paprika (grün): 80g



- ① Das Rindfleisch braten
- ② Anschließend die Yakiniku Soße & das Gemüse dazugeben
- ③ Gekochten Reis in eine Schüssel geben und die gebratenen Zutaten daraufgeben

Wegen der frischen
Farbe und der optimalen
Konsistenz eignet sie sich auch
als Dekorationssoße



Sweety Role

Zubereitung Zutaten für vier Personen

Eine Stange Sushi (Essig-Reis: 800g, Thunfisch: 240g,
2 Avocados), **Yakiniku Soße: 160g** (Für Dekoration:
40g), Sesam: ausreichende Menge, Mayonnaise: 40g

- ① Für die Sushi Rolle den zerkleinerten Thunfisch, die Yakiniku Soße und die gewürfelte Avocado in den Essig-Reis rollen
- ② Die äußere Oberfläche der Sushi-Rolle mit Sesam bestreuen
- ③ Die geschnittenen Stücke mit Mayonnaise und Yakiniku Soße dekorieren

Der gut zu Lachs
passende wunderbar süß-scharfe
Geschmack regt den Appetit an



Gebratener Lachs & Gemüse

Zubereitung Zutaten für vier Personen

Lachs: 280g, **Yakiniku Soße: 160g**, Paprika (rot): 120g,
Paprika (gelb): 120g, Zwiebeln: 80g, Porree: 80g,
Petersilie: nach Belieben

- ① Den Lachs und das Gemüse braten
- ② Anschließend die Yakiniku Soße dazugeben
- ③ Am Ende die gebratenen Zutaten auf einen Teller geben

Eignet sich sehr gut
als Dip zu Frittiertem



Frittierte Tintenfischringe

Zubereitung Zutaten für vier Personen

Tintenfischringe: 400g, **Yakiniku Soße: 200g**, Tempura
Teigmischung „Super Knusprig“: 180g (zum Mehlieren:
20g), Wasser: 240g, Salat und Zitrone: nach Belieben

- ① Tempura Teigmischung und Wasser gut mischen.
- ② Tintenfischringe mit der Teigmischung mehlieren, dann in den angerührten Teig tauchen. Für 4 Minuten bei 170°C frittieren
- ③ Die Yakiniku Soße als Dip zu den Tintenfischringen reichen