



TXAHAL TATAKIA

OSAGAIK

(4 pertsonarentzat)
300 gr txahal-entrekota
30 ml soja-saltsa
30 ml arroz-ozpin
20 gr sesamo
1 lima
40 gr jengibre
30 gr mezcum entsalada

OHARRA: Prestakin hau
pausatzen utzi behar
denez gero, kontsumitu
aurreko egunean egitea
gomendatzen da

ELABORAZIOA

Entrekota bi aldeetatik markatuko dugu
su bizian eta zartagin ez itsaskor batean.
Egosceta etengo dugu uretan eta izotzetan
sartuta. Bertatik atera, eta soja-saltsarekin,
arroz-ozpinarekin, lima-zukuarekin, lima-
birrindurarekin eta jengibrearekin egindako
nahastean marinatuko dugu 6 orduz.

Entrekota xukatu eta xerrak egingo ditugu,
zabaleran; plateraren alde batean jarriko ditugu.
Marinatzeko saltsa zartagin batean murrizten
utziko dugu.

Murriztutako saltsa hori entrekotaren alboan
jarriko dugu eta haragiaren gainetik sesamoa
botako dugu.

Murrizketa horren gainean jarriko dugu
entsalada.



PREZIOA
ERTAINA



DENBORA
30' ± 6H



ZAILTASUNA
6/10



OSASUNGARRIA
8/10