

Teppanyaki van Black Angus entrecote

	<i>Entrecote</i>	
6a	Entrecote	Koeling
6b	Aardappelsalade	Koeling
6c	Shiitake, bosui	Koeling
6d	Teriyaki saus	Aanrecht
6g	Sesamolie	Aanrecht
1i	Sesam crunch	Aanrecht
3p	Zakje koriander	Aanrecht

1. Verwarm de oven op 80 graden.
2. Verhit een koekenpan (geen olie) op hoog vuur.
3. Haal de entrecote (**6a**) uit het zakje, dep deze droog met een keukenpapiertje.
4. Rol de entrecote door een scheutje olie.
5. Bak de entrecote gedurende 1 minuut aan beide kanten in een hete pan. Leg de entrecote in aluminiumfolie om te rusten.
6. Wok de shiitake en bosui (**6c**) in dezelfde pan gedurende 30 seconden met de sesamolie (**6g**). Blus af met 1 eetlepel teriyaki saus (**6d**) en leg deze gelijk op een bordje. Houdt de groente warm in een oven van 80 graden
7. Doe de resterende teriyaki saus (**6d**) in de pan en kook deze op. Leg de entrecote nog even in de warme saus op laag vuur voor maximaal 30 seconden. Glaceer de entrecote met de warme saus.
8. Snijdt de entrecote in plakjes. En leg deze in het midden van het bord, leg de groente over de entrecote. Leg de aardappelsalade (**6b**) naast de entrecote.
9. Maak het gerecht af met de warme teriyakisaus, sesamcrunch (**1i**) en koriander (**3p**).