

PUTENSTEAKS IN SOJA-WASABI-HONIG MARINADE

PUTENSTEAKS IN SOJA-WASABI-HONIG MARINADE

Auf Facebook oder Twitter habe ich ja schon aufgelistet was es zu meiner B-Day Party am Samstag alles gab. 8kg Fleisch habe ich insgesamt mariniert - Pute mit Erdnuss-Ananas Marinade und diese Sojasauce-Wasabi-Honig Marinade waren dabei. Dazu viele leckere Salate, die Rezepte folgen in den nächsten Tagen.



Zutaten für 8 Putensteaks:

8 Putensteaks (ca. 1,3kg)

2 TL Wasabipaste

70ml Sojasauce

100ml Sesamöl

2 EL Honig

Zubereitung:

Könnte kaum einfacher sein - Wasabi, Sojasauce, Sesamöl und Honig in einen Becher geben und mit dem Stabmixer zu einer glatten Sauce mixen.



Das Fleisch in einer Schüssel auslegen und mit der Marinade übergießen. Mit den Händen gut vermischen, bis alle Fleischstücken mit der würzigen Marinade überzogen sind.

Für mindestens 4 Stunden, besser etwas länger, im Kühlschrank ziehen lassen.

Ab auf den Grill damit!