

# Lynstegt oksefilet med ponzu sojasauce

10 stk

## INGREDIENSER:

300g Oksefilet  
2 fed Hvidløg  
2/3 dl Kikkoman ponzu sojasauce  
1/3 dl Blue Dragon ristet sesamolie  
Koriander  
Tørsløfs saltede og røgede mandler

## TILBEREDNING:

Lynsteg oksefileten på alle sider til den er medium-rød indvendig og lad den hvile i alufolie.

Skær hvidløg i tynde skiver og steg dem sprøde i olie.

Skær oksefileten i passende skiver og anret dem på en tallerken dryppet med ponzu sojasauce. Pyntes med sprøde hvidløg, frisk koriander, hakkede mandler og røde baby leafs.

