Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Brochettes de boeuf marinées à la coréenne

Ingrédients

Préparation

Faire tremper 4 piques de bois dans de l`eau froide pour éviter ensuite qu`elles ne brûlent sur le barbecue.
Découper la viande en cubes de 3 cm de côté. Peler, dégermer et émincer l`ail, peler et émincer le gingembre pour en obtenir 3 càs. Couper le piment dans la longueur, épépiner et couper en fines lamelles. (Lavez-vous soigneusement les mains, le piment peut provoquer de graves blessures aux yeux) Mélanger le tout avec la sauce soja, la sauce hoisin et l`huile de sésame et laisser le boeuf mariner dans ce mélange pendant une vingtaine de minutes.
Pendant ce temps, laver, effeuiller et hacher la coriandre et la menthe. Nettoyer et couper en fines rondelles les oignons jeunes et piler les cacahuètes. Découper le citron vert en 4 quartiers.
Embrocher la viande sur les piques et faire griller selon la cuisson désirée.
Pour servir, saupoudrer du mélange coriandre, menthe, jeunes oignons et cacahuètes. Accompagner d`un quartier de citron vert.

Notes :