

Stek wołowy z grilla po azjatycku

Składniki

- 300 g** rostbefu
- 2** łyżki sezamu
- sól do steków Maldon
- 3-4 cm** imbiru
- 1** łyżka sosu sojowego
- 0,5** łyżki oleju sezamowego
- olej (do posmarowania mięsa)
- pieprz

Przygotowanie:

1. Na patelnię wsypujemy sezam, sól Maldon oraz pieprz. Sól Maldon ma formę cienkich płatków i doskonale sprawdzi się do steków, ponieważ bardzo dobrze wyciąga i podbija smak mięsa.
2. Patełnię ustawiamy na bocznym palniku grilla i delikatnie podprażamy sezam. Prażymy dopóki nabierze złotego koloru.
3. Przygotowujemy marynatę: imbir ścieramy na tarce, dodajemy olej sezamowy i sos sojowy. Mieshamy.
4. Przed rozpoczęciem grillowania steku, mięso wyjmujemy z lodówki – powinno mieć temperaturę pokojową. Rostbef smarujemy olejem, przyprawiamy świeżo zmieloną solą Maldon i pieprzem.
5. Grill gazowy rozgrzewamy do temperatury **300 stopni**.
6. Do rostbefu wbijamy sondę z **iGrillem**, aby kontrolować temperaturę mięsa.
7. Stek umieszczamy na środku rozgrzanego rusztu [sear grate](#) (da nam efekt kratki na steku). Grillujemy metodą bezpośrednią, czyli mięso znajduje się bezpośrednio nad źródłem ciepła pod zamkniętą pokrywą grilla.
8. Stek obsmażamy jeszcze dodatkowo z każdej strony, aby mięso było bardziej soczyste. Możemy użyć do tego specjalnych [szczypców](#).
9. Następnie stek przedstawiamy na skraj rusztu (grillujemy metodą pośrednią) i smarujemy go przygotowaną wcześniej marynatą za pomocą [pędzelka silikonowego](#).
10. Stek z rostbefu pokryty glazurą, grillujemy **1 minutę z każdej strony**. Po 1 minucie, przewracamy na drugą stronę. W sumie grillujemy po **4 minuty z każdej strony**. Grillujemy z zamkniętą pokrywą.

11. Następnie zdejmujemy mięso z rusztu, zostawiamy, żeby odpoczęło około **5-8 minut**, w zależności od

wielkości. Stek wołowy z grilla posypujemy podprażonym wcześniej sezamem i kroimy.

12. **Stek z rostbefu po azjatycku gotowy!**