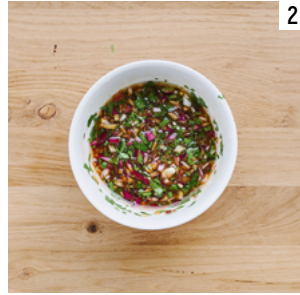




1
Лук почистите. Отрежьте 2 колечка толщиной по 1 см, оставшийся лук мелко порубите. Перец нарежьте треугольниками, цукини - кружочками, на шампиньонах сделайте надрезы в виде снежинки, зелень мелко порубите.



2
Для заправки смешайте 30 г (2 столовые ложки) соевого соуса Kikkoman*, ложку растительного масла, сок половины лайма, мелко резаный лук и рубленую зелень.

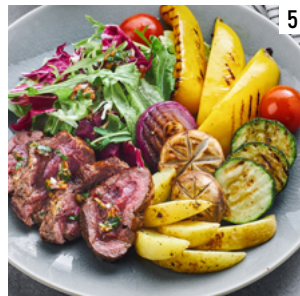


3
Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Жарьте говяжью вырезку по 3 минуты с каждой стороны (указано время для прожарки medium). Посолите и поперчите мясо по вкусу. Снимите с плиты и дайте ему немного полежать (можно прикрыть фольгой).

Регулируйте время прожарки мяса в зависимости от ваших предпочтений.



4
Разогрейте сковороду и добавьте растительное масло. Обжаривайте картофельные дольки 3 минуты, затем добавьте шампиньоны, цукини, перец и кольца лука. Обжаривайте овощи все вместе по 2-3 минуты с каждой стороны. Добавьте черри и жарьте еще 1 минуту.



5
Мясо нарежьте ломтиками толщиной 1 см. На тарелку выложите листья салата, сверху - овощи и мясо. Полейте стейк-салат заправкой и подавайте к столу.

* Используйте классический соевый соус Kikkoman из подарочной бутылки в вашем наборе.