

## Entrecôte de boeuf grillé Teriyaki sur une salade de concombres Wasabi



### Ingrédients

Pour 4 personnes

Viande:

4 x 200 g entrecôte de boeuf  
Sauce Go-Tan Teriyaki

Salade de concombre Wasabi:

1 concombre coupé en tranches  
1 oignon rouge coupé en cubes  
2 cs de crème fraîche  
1 citron vert  
2 cs de sauce S&B Wasabi  
4 brins de coriandre  
sel, sucre et poudre de chili

### Préparation

Faites tremper la viande dans la marinade Teriyaki pendant au moins trois heures.

Pour la salade de concombres, mélangez les oignons, la crème fraîche, le jus de citron vert et la Sauce S&B Wasabi dans un bol.

Assaisonnez avec le sel, le chili et le sucre.

Enfin, ajoutez la coriandre finement hachée et le concombre.

Retirez la viande de la marinade et faites-la cuire sur le gril.

Disposez la viande sur la salade de concombre Wasabi et décorez avec de coriandre.



**Haecky Import AG**

Duggingerstrasse 15, Postfach, CH-4153 Reinach BL  
Tel.: +41 (0)61 716 81 81, Fax: +41 (0)61 716 81 72; haecky@haecky.ch  
www.haecky.ch