

# Стейк по-китайски

6 порций

## Ингредиенты

1500 г свиной шейки  
3-4 зубчика чеснока  
2 кусочка имбиря размером с грецкий орех  
3 ч. л. соли  
3 ч. л. соевого соуса  
3 ч. л. мёда  
2 ст. л. шерри  
1 ч. л. порошка из пяти специй («Пять специй»)  
2 ст. л. соуса «Хой-син»  
паста «Sambal Oelek»

## Время приготовления:


60 минут + 3-4 часа  
маринования

**1** Мелко порубите зубчики чеснока, очистите имбирь и натрите его. Смешайте вместе с солью, соевым соусом, медом, шерри, порошком из пяти специй и соусом «Хой-син». Для остроты добавьте в маринад пасту «Sambal Oelek».

**2** Нарезьте мясо ломтиками толщиной около 3 см, положите его в хорошо закрывающуюся посуду, сверху равномерно полейте маринадом и закройте. Оставьте мясо на 3-4 часа в холодильнике пропитываться, время от времени переворачивая его.

**3** Выньте мясо из маринада и выложите на решётку с задвинутым под нее универсальным противнем. Поместите мясо в разогретый духовой шкаф и сразу же запустите паровой удар.

## Настройка

Режим работы: Конвекция с паром 

Количество/тип паровых ударов: 1

Температура: 170-180 °C + предварительный нагрев

Количество воды: ок. 100 мл  
Уровень: 2

1-й паровой удар:

сразу после помещения в рабочую камеру

Время приготовления: 20-30 минут