רכיבים:

2 כפות יין אורז
2 כפות רוטב סויה
2 כפות רוטב הויסין
1 כפית שמן שומשום
2 כפיות ג׳ינג׳ר כתוש
2 שיני שום (מועכים בעזרת כף)
450 גרם בשר לבן - חלק אחורי

אופן ההכנה:
1. מערבבים את כל המרכיבים מלבד הבשר. מוסיפים למרינדה את הבשר ומשרים מכוסה במקרר למשך שעתיים לפחות.
2. מחממים מראש תנור ל-400 מעלות, מוציאים את הבשר ומסננים מנוזלים עודפים (שומרים את יתרת המרינדה לשלב מאוחר יותר). ומניחים על רשת מעל תבנית אפיה שטוחה. צולים את הבשר עד שהוא מאבד את צבעו הוורוד. מדי פעם הופכים את הבשר ומברישים ביתרת המרינדה.
3. מעבירים לכלי הגשה, פורסים לפרוסות דקות ומגישים.