inköpslistan.se

Av: Joakim

- 4 port
- Nötkött, Huvudrätt, Gryta, Vardag

BIFF MED BAMBUSKOTT

Ingredienser

Köttet

300 g ryggbiff
1 msk ingefära, färsk *(färsk, riven)*
2 msk maizena
3 msk vatten
$^{1}/_{2}$ tsk salt

Såsen

2 st lök, gul *(små)*
15 st champinjon *(färska)*
1 burk bambuskott *(stor burk)*
3 klyftor vitlök
1 tärning buljong, kött
2 msk soya sauce *(kinesisk)*
4 msk ostronsås
1 msk hoisinsås
$^{1}/_{2}$ msk sesamolja
4 dl vatten

Tillbehör

4 port ris, jasmine *(efter behov)*

Gör så här

1. Strimla biffen tunt, enklast går om den är lite halvfrysen.
Blanda ihop riven ingefäran, vatten, salt och maizena.
Blanda ihop det med köttet och låt marinera över natten (iallafall minst tre timmar).

2. Skala och skiva löken i tunna klyftor. Skiva champinjonerna.

3. Stek lök och svamp i matolja tills det börjar få lite färg.
Lägg över i en bunke och ställ åt sidan så länge.

4. Hetta upp matolja i stekpannan och stek köttet tillsammans med vitlöken.
När köttet börjar bli klart, tillsätt lök, svamp och bambuskott och häll genast på soja, ostronsås, hoisinsås, sesamolja och vattnet.

5. Smula i buljongtärningen.

6. Låt puttra ihop a 5-10 minuter under omrörning.

7. Vid behov; rör ihop lite maizenamjöl med lite vatten och red såsen. Koka tills den tjocknar en aning.