

- ▮ 3 port
- ▮ Nötkött, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

*bild saknas*

## BIFFCURRY\*

### Ingredienser ▮

500 g lövbiff (*strimlas tunt*)  
 1 msk curry (*drygt*)  
 1 tsk salt (*drygt*)  
 1 msk soja (*drygt/ kinesisk*)  
 2 klyftor vitlök (*pressade*)  
 1/2 tsk sambal oelek  
 1 dl buljong, kött  
 3 dl creme fraiche

▮ Wokad sallad  
 paprika, röd (*i bitar*)  
 purjolök (*strimlad*)  
 flingsalt  
 svartpeppar

▮ Tillbehör  
 ris, jasmine

### Gör så här ▮

Strimla köttet tunt. Det går lättast om köttet är lite halvfrost.  
 Bryn dem knapriga. Rör i curry, salt, soja, sambal oelek, vitlök, buljong samt creme fraiche.

Låt koka 5 minuter och smaka av.

Wokka ihop purjolöksringar och parikabitar. Krydda med flingsalt och svartpeppar.

Servera biffcurryn med grönskaerna och jasminris.