

inköpslistan.se

Av: Andreas Karlsson

- 4 port
- Nötkött, Huvudrätt, Fest

GRÖNPEPPARGRYTA MED STRIMLAD LÖVBIFF

Ingredienser

900 g potatis
200 g broccoli
1 st lök, gul
500 g lövbiff *(strimlad)*
1 msk smör
2 msk tomatpuré
$^1/_2$ tsk salt
3 dl vatten
1 msk grönpeppar
2 msk maizena
2 dl vispgrädde
5 tsk soya sauce

Gör så här

1. Koka potatisen mjuk i lättsaltat vatten, tillsätt broccolin när 5 minuter återstår av koktiden.
2. Skala och hacka löken. Strimla lövbiffen. Stek lök och köttstrimlor på hög värme i 5 minuter i mattfettet i en stor stekpanna. Tillsätt tomatpuren och låt fräsa 1 minut. Krydda med salt.
3. Tillsätt vatten i stekpannan. Smula ner eller stöt grönpepparn i mortel och rör ner. Koka upp och låt småkoka under lock i 5 minuter.
4. Rör ner maizenan i hälften av grädden. Häll redningen i pannan och tillsätt resterande grädden. Koka ytterligare 2 minuter utan lock. Smaka av med soja.
5. Servera grytan med kokt broccoli, potatis och gärna knäckebröd.