



- ▮ 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 matfettet 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.