

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

bild saknas

WOKAD LÖVBIFF

Ingredienser ▮

5 skivor lövbiff
1/2 dl soja
1/2 dl farinsocker
3 msk vinäger, vitvin
3 msk ingefära, färsk
1 klyfta vitlök
2 msk vetemjöl
100 g sockerärtor
2 st salladslök
1 st chili, röd

Gör så här ▮

Tillagning

1. Strimla lövbiffen tunt. Blanda alla ingredienser till marinaden noga i en skål och lägg i strimlorna. Rör runt så att marinaden täcker allt.
2. Hetta upp en wok- eller stekpanna med olja (viktigt att det är riktigt hett!) och släng i sockerärtorna. Låt ärtorna få färg, och lägg dem sedan i en skål.
3. Pannan ska fortfarande vara riktigt het när du skakar av lövbiffen och steker i omgångar. Spara marinaden! Släng med salladslök och chili i varje omgång.
3. När sista omgången är klar, lägg i allt kött och de stekta sockerärtorna igen. Häll på resterande marinad och låt allt puttra in i en minut.
4. Servera direkt med nykokt jasminris.