

inköpslistan.se

Av: marcus eriksson

- 4 port
- Nötkött, Huvudrätt, Lättlagat, Fest

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.