KÖTT

Kinesisk wokad biff

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Woka biff på kinesiskt vis. Snabbt, enkelt och gott att göra själv.

INGREDIENSER

4 dl ris
0.5 kg nötbiff
1 msk maizena majsstärkelse
4 msk kinesisk soja
1 bit färskt riven ingefära (2x2cm)
1 klyfta vitlök
2 msk socker
2 msk matolja
1 st rödlök
1 st grön paprika
2 st tomater

GÖR SÅ HÄR

1. Koka vatten och förbered ris enligt anvisningarna på förpackningen.
2. Blanda soja, socker, maizena, pressad vitlök och riven ingefära i en skål tills dess att sockret helt har lösts upp och du har fått en fint jämn marinad.
3. Strimla köttet i ca 1 cm tjocka strimlor. Lägg sedan strimlorna i marinaden.
4. Skär upp lök, paprika och tomater i lagom stora bitar för att kunna ta i en tugga.
5. Värm olja i en wokpanna. Lägg i och stek köttet så att det får en fin yta. Det kan vara bra att steka köttet i flera omgångar för att pannan inte ska bli för kall.
6. När köttet börjar bli klart lägger du i löken. Woka tills att löken börjar mjukna, lägg sedan till paprikan och woka i någon minut till.
7. Avslutningsvis blandar du i tomaterna, rör om och serverar tillsammans med riset.