



# Vitlöks- och pepparmarinerad biff

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Ett gott sätt att laga biff med lite sydostasiatiska influenser. Gott tillsammans med det mesta men gör sig bäst tillsammans med stekt broccoli och ris.

## INGREDIENSER

### Marinad

0.5 dl ostronsås  
800 g nötbiff  
2 msk svartpepparkorn  
1 msk korianderfrön  
0.5 dl ljus soja  
4 st vitlöksklyftor  
2 msk olivolja

### Sås



4 msk ljus soja

4 msk söt soja

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Stöt vitlök, peppar oh korianderfrön i en mortel. Blanda sedan med ljus soja och ostronsås.
- 2** Låt köttet marinera i blandningen i ca 30 minuter.
- 3** Blanda söt soja och ljus soja till en sås att kunna doppa köttet i.
- 4** Stek köttet efter eget tycke i en oljad stekpanna.
- 5** Servera tillsammans med ris och sojan i små skålar bredvid köttet.