

# Mongolisk Biff

Enkelt snabblagat recept på en mycket god rätt. Passar både som vardagsmat och helgmiddagen.



## Ingredienser (4 pers): Tillagningstid ca: 45min.

500 gr	Flankstek eller lövbiff, tunt skivad
0,75 dl	Majsstärkelse
2 msk	Rapsolja + några matskedar olja till stekning av biffen
0,5 tsk	Riven ingefära
3 st.	Vitlöksklyftor, finhackade
1 dl	Japansk soja
0,5 dl	Vatten
1 dl	Farinsocker
1 dl	Skivad Salladslök

Ris till 4 personer

## Gör så här:

- Skär köttet i tunna skivor, ca 0,5cm tjocka. Lägg köttet i bunke och blanda i majsstärkelsen, blanda ordentligt tills köttet är insmord. Ställ det åt sidan.
- Ta fram en mindre stekpanna och tillsätt 2 msk rapsolja, när du fått upp värmen till medeltemperatur lägger du i den hackade vitlöken och den rivna ingefäran. Fräs den i ca: 1-2 minuter.
- Nu tillsätter du soya, vatten och farinsockret. Låt den koka upp och sedan får den sjuda i 4-5 minuter tills den blir något tjockare i konsistensen. Häll över såsen i skål och ställ den åt sidan.
- Ta fram en wokpanna och häll i några matskedar olja, värm den på medelvärme. Lägg i köttet i mindre mängd åt gången och bryn det lagom mycket. När allt kött är färdigt brynt så lägger du tillbaks det i wokpannan och häller över såsen, låt det börja puttra och rör om så allt blir varmt igen.
- När det är genomvarmt så stänger ni av värmen och lägger i den skivade löken och rör om.
- Servera med kokt ris och färska grönsaker efter smak.