



KÖTT

# Biff med bambu

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **40 min** Portioner: **4**



En god och mör biff ska det vara i denna rätten. Det behövs inte så mycket utan vi överdriver med grönsakerna istället ;)



## INGREDIENSER

- 0.5 dl olja
- 400 g strimlad rostas filé
- 2 burkar bambuskott
- 3 pressade vitlöksklyftor
- 1 paket pak choy i bitar
- 2.5 dl vatten
- 2 msk ostronsås
- 3 msk söt sojasås
- 1 msk tamarisoja
- 1 kycklingbuljongtärning
- svartpeppar ev lite salt
- 1 rödlök
- 1 grön paprika

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Hetta upp oljan i en stor panna. Stek vitlök, chili och rödlök en stund.
- 2** Tillsätt köttet, stek tills det fått en fin färg. Tillsätt vattnet, rör om och lägg på ett lock. Sänk värmen till medelvärme och låt sjuda ca 10 minuter.
- 3** Ta av locket, tillsätt den söta sojan, tamarin och ostronsåsen. Rör runt. Smula ner buljongen. Låt allt koka ihop.
- 4** Tillsätt bambuskott och paprikan. Låt det bli varmt och paprikan ska nästan bli mjuk. Red ev av såsen med lite maizena utrört i lite vatten. Tillsätt pak choy, låt det tjockna en aning.  
Servera med ris och lite god soja!