



Biff med ostronsås

Ingredienser 2 personer

250 g	utskuren biff
2 msk	mirin (söt matlagings sake)
1 msk	risvinäger
3 msk	ostronsås
0,5 msk	färsk ingefära, riven
0,5 msk	grönpepparkorn
1 st	silverlök eller gul lök
75 g	shiitakesvamp eller annan svamp
1 tsk	rapsolja
0,5 st	tärning mörk oxbuljong
75 g	sockerärter

Tillbehör

120 g	nudlar
-------	--------

Tillagning

I asiatiska butiker finns ibland färska grönpepparkorn som ingår i denna rätt. Vanliga torkade grönpepparkorn går dock lika bra.

1. Blanda mirin, vinäger, ostronsås, ingefära och pepparkorn i en skål till en marinad.

2. Skär köttet i ca 1 cm breda strimlor. Skär löken i tunna klyftor.

Ansa svamparna och skär större svampar i kvartar. Lägg kött, lök och svamp i skålen med marinad. Blanda om och låt marinera svalt minst 1 timme.

3. Häll upp alltsammans i en sil men med en skål under så att marinaden sparas. Hetta upp olja i en stekpanna med beläggning och stek kött, svamp och lök ca 3 min. Häll på marinaden, smula ner buljongtärning och blanda ner sockerärter. Låt puttra ca 2 min.

4. Servera med kokta nudlar.