



Biff sukiyaki

Ingredienser 2 personer

200 g	lövbiff, strimlad
1 dl	purjolök, finstrimlad
1 tsk	rapsolja
1 dl	sukiyakisås, Blue Dragon
0,5 krm	kanel, mald
1 krm	ingefära, mald
1 krm	stjärnanis, stött
300 g	wokgrönsaker, djupfrysta eller konserverade
1 tsk	rapsolja

Tillbehör

2 dl	jasminris
------	-----------

Tillagning

Det här är en snabb vardagsvariant av en klassisk japansk rätt. Kryddorna är som ett vinterpotpurri som ger härlig doft och smak. Salta inte köttet, såsen har ordentlig sälta i sig själv.

1. Stek kött och purjolök några minuter i olja.
2. Häll över sukuyakisåsen och blanda ner kryddorna. Blanda och koka upp.
3. Woka grönsakerna och servera dem separat till grytan eller blanda dem med köttet.
4. Servera med kokt ris.