

Biffwok med bambuskott i ostronsås

Jonny · 2024-07-18



Förberedelsetid

runt 30 min

Svårt

lätt lagat

Portioner

4 personer

Description

Överraska dina vänner med denna härliga biffwok med bambuskott och ostronsås som du snabbt tillagar. Lägg ner ditt heta kött, bambuskott och sås med fräst purjolök och rödkål. Vips så har du en mumsig wok som du dukar fram med nykokt, varmt ris.

Ingredienser

- 4 port ris (gärna jasmin)
- ca 400 g strimlat nötkött
- **0.5** tsk sambal oelek (ev mer efter smak)
- 1 msk kinesisk soja
- 4 msk vitvinsvinäger
- 2 msk olja
- 1 purjolök
- **100** g rödkål
- 1 burk bambuskott (à ca 225 g)
- 1 0.5 dl ostronsås
- 1 dl vatten

Instruktioner

1. Koka riset enligt anvisning på förpackningen.
2. Blanda under tiden köttet med sambal oelek, soja, vinäger och hälften av oljan. Låt stå minst 5 minuter.
3. Ansa och strimla purjolöken. Strimla rödkålen. Låt bambuskotten rinna av.
4. Stek köttet ca 5 minuter i en wok eller stor stekpanna. Ta upp och lägg på en tallrik.
5. Fortsätt fräsa purjolök och rödkål i resten av oljan i woken eller stekpannan. Tillsätt kött, bambuskott, ostronsås och vatten. Låt allt bli varmt.
6. Servera biffwoken med ris.
7. Tips, Köttet kan med fördel marinera längre tid. Vinägern bidrar till att göra det mörkt och sojan förstärker köttsmaken.