



John Eriksson

FÖLJ

32 Recept

0 Inlägg

29 Samlingar

0 Följer

16 Följare



Bild av John Eriksson | Ingredienser:

Biff med Bambuskott

 Sök recept

LOGGA IN

BLI MEDLEM

 Sök på Kokaihop ...

Search

Portioner: 4

Maträtt: Huvudrätt

Kök: Kina

Tillagning: Wokat

Tips på dryck: Öl, mjölk, vatten

Serveringsförslag: Jasminris

Rekommenderade recept



Biff á la Lena



Anel-Nevs

1

Marinering

1,0	0,5 kg	Biffkött, godast med oxfile eller ryggbiff men funkar med lövbiff.
4	2 msk	maizena majsstärkelse
6	3 msk	vatten
2	1 tsk	färsk ingefära, riven
1	0,5 tsk	salt

Sås

200	100 gram	färska champinjoner, skivade
2	1 burkar	bambuskott
4	1 klyfta	vitlök, pressad
2	1 st	Köttbuljongstärning
6	3 msk	mörk sojasås
4	2 msk	ostronsås
8	1 dl	vatten
4	2 msk	Maizena (majsstärkelse), uttrört i 3 msk vatten
2	1 msk	sesamolja
4	2 msk	matolja

Här hittar du recept och inspiration till dina kokföretag.

KÖP

Sök recept

LOGGA IN

BLI MED

Sök på Kokaihop ...

skapa konto

Gör så här:

1. Skär köttet i så tunna skivor som möjligt. Är köttet halvfrost är det lättare. Blanda marinad ingredienserna och slå över köttet - rör runt alltihop. Låt det helst stå i kylskåpet över natten. Är det bråttom får det räcka med ett par timmar.
2. Stek/woka champinjonerna på hög värme i matolja och tag sedan upp dom.
3. Stek köttet i olja tillsammans med den pressade vitlöken. Håll i sojasåsen.
4. Håll på vattnet, ostronsåsen och buljongtärningen. När det kokat upp så lägger du i champinjonerna & bambuskotten. Låt det koka i två minuter och red sedan med maizena tills du tycker såsen är lagom tjock. Håll sedan i sesamoljan och rör om. Klart! Servera med jasmiris.

Kategorier: kinesiskt kina biff bambuskott wok wokat risrätt



Skapat 2013-09-12 av John Eriksson

LÄGG TILL I INKÖPSLISTAN

48360 visad, 5820 utskriven, 3518 tillagd i samlingar

<https://www.kokaihop.se/recept/biff-med-bambuskott>