

Lomo Saltado

Du behöver

- 1600 g lövbiff, strimlad
- 2 dl olja
- 6-8 matskedar soja
- 2 röd paprika, strimlad
- 2 rödlök, strimlad
- 6 matskedar rödvinsvinäger
- 1 salt
- 1 vitpeppar
- 4 tomat, klyftade
- 2 dl koriander

Ingefärs- och vitlöksvatten

- 2 dl kallt vatten
- ingefära
- vitlök

Pommes frites

- 10 stora potatisar
- 6 dl fritureolja
- 4 nypor flingsalt

Servering

- kokt ris

Gör så här

1. **Ingefärs- och vitlöksvatten**
Lägg vitlök och ingefära i kallt vatten i någon timme. Vattnet blir sedan grumligt och används till såsen.
2. **Köttgryta**
Hetta upp en panna med oljan till den blir riktigt varm. I med köttet och stek detta hastigt.
3. I med paprika, lök och efter en stund tomat. I med vinägern, ingefärs/vitlöksvattnet, soja och krydda med salt och peppar.
4. Serveras med hemgjorda pommes och ris. Strö över finhackad koriander.
5. **Pommes frites**
Skala potatisen och skär i stavar. Koka dessa i 3 minuter. Häll över kallt vatten och låt de kallna.
6. Häll fritureolja i en kastrull och lägg i potatisen. Ta upp de när de får fin färg (efter ca 10 min). Lägg på servetter så att oljan får rinna av. Häll flingsalt över.



Peruansk köttgryta med tomat, paprika och koriander. Serveras med både ris och pommes frites.