

Huvudrätt - Sukiyaki

Ingredienser, 10 portioner

- Oxinnanlår alt. oxfile, 1500 g (t.ex. lövbiff av innanlår)
- Shiitake, skivad, 250 g (kan ev. använda champinjoner i stället)
- Bambuskott skurna i bitar, 250 g
- Röd paprika, skuren i strimlor, 3 st
- Grön paprika, skuren i strimlor, 2 st
- Purjolök, skuren i skivor, 4 st
- Buljong, 6,5 dl (förslagsvis grönsaksfond)
- Sake, 5 msk
- Socker, 2½ msk
- Soja, 10 msk
- Salt och peppar
- Ris
- Ägg, 10 st

Gör så här

1. Skär köttet i tunna strimlor, ca 1 x 6 cm.
2. Skär svamp och grönsaker enligt ovan.
3. Bryn köttet i olja.
4. Bryn svamp och grönsaker var för sig under ca 1 minut.
5. Gör buljong och blanda med sake, socker och soja. Krydda med salt och peppar. Var försiktig med saltet så att maten inte blir för salt.
6. Lägg alla ingredienser i små högar i en lämplig (stor) panna. Var noga med att se till att hålla isär de olika ingredienserna.
7. Häll över buljongen.
8. Pannan täcks med lock och anrättningen får småputtra i ca 15 minuter.
9. Vispa upp ett rått ägg per person.
10. Koka riset.

Servering

- Lägg upp de olika ingredienserna från pannan på tallrik.
- Ris serveras i liten skål – en per person.
- Uppvispat ägg serveras – ett per person.