Wokad Biff med Lök (Asiatisk rätt)



Ingredienser (4 port):

Till biffen & marinaden:

500gr	Lövbiff eller Flankstek
1 msk	Vatten
1 tsk	Rapsolja
1 tsk	Ostronsås
1 tsk	Majsstärkelse
¼ tsk	Bikarbonat

Till såsen & resten:

0,5dl	Vatten
1 msk	Japansk soja
2 tsk	Ostronsås
2 msk	Rapsolja till stekningen
¼ tsk	Sesamolja
2 tsk	Ketchup
¼ tsk	Strösocker
1 tsk	Kinesisk soja
3 st.	Gula lökar

Gör så här:

1. Skär köttet i ca: 2-3cm breda skivor, lägg det sedan i bunke och tillsätt bikarbonat, majsstärkelse, olja, ostronsås och vatten. Blanda noggrant alltihop så all vätska sugits upp av köttet. Låt det stå och marineras i ca: 15 minuter i rumstemperatur.
2. Rör ihop alla ingredienser till såsen i en liten skål, ställ åt sidan.
3. Hetta upp 1 msk olja i en wokpanna tills den ryker. Lägg i köttet i ett lager, låt det ligga i någon minut. Rör om och låt det ligga en minut till och när köttet är till 75% färdigt tar upp det i en skål.
4. Tillsätt 1 msk olja i wokpannan och fräs löken som du skurit upp i klyftor. När löken fått färg tar du upp dom också.
5. Häll i såsen i wokpannan och låt den sjuda i 15-20 sekunder.
6. Sedan lägger du i köttet och löken i wokpannan med såsen och rör om så att allt blir täckt av såsen. Efter 30-60 sekunder är allt klart.
7. Serveras med ris eller nudlar som du har kokat samtidigt.

Smaklig måltid!