





LÖVBIFF TERIYAKI MED INGEFÄRA & VITLÖK



 20-30 min

 4 port



INGREDIENSER

- 800 gram lövbiff
- 1 tsk bakpulver
- 1 msk majsstärkelse
- 1/2 dl ostronsås
- 2 msk japansk soja
- 1 msk sesamolja
- 1 krm salt
- 1 krm svartpeppar, nymald
- 1 gul lök
- 1 knippa salladslök
- 3 dl raps eller solrosolja, till fritering

SÅS

- 1 dl Teriyakisås
- 2 msk japansk soja
- 1 msk honung
- 2 tsk risvinäger
- 1 msk majsstärkelse
- 1 dl vatten
- 2-3 vitlöksklyftor
- 1 msk färska ingefära, finhackad

GÖR SÅ HÄR

1. Skär lövbiffen i strimlor. Marinera med alla ingredienser förutom lök och salladslök. Ställ åt sidan.
2. Skala lök och vitlök. Skär löken i stora bitar och finhacka vitlök och ingefära.
3. Hetta upp olja i en djup kastrull och fritera köttet i några minuter, eller tills det får lite färg. Ta upp köttet och lägg det i en tallrik.
4. Blanda alla ingredienser (förutom vitlök och ingefära) till såsen. Ställ åt sidan.
5. Skala och finhacka lök och ingefära. Dela löken i lagom stora klyftor.
6. Fräs lök och ingefära i någon minut i oljan. Tillsätt lök och salladslök, och stek hastigt på hög värme.
7. Lägg ner köttet och häll över såsen. Blanda allt och låt koka snabbt tills såsen tjocknar.
8. Toppa med sesamfrön och servera.