

Oppskrift

Asiatisk pepperbiff av flankestek



1

Bland ingrediensene til marinaden og ha halvparten over kjøttet og la det marineres i minst én time.

2

Grill eller stek kjøttet noen minutter på hver side, og la det hvile før det skjæres i skiver.

3

Stek paprika og haricotes vertes lett i pannen. Kok ris som anvist på pakken

4

Lag en saus av resten av marinaden som gis et oppkok sammen med oksekraften, og rør inn maizena så den tykner litt

5

Servér asiatisk pepperbiff med et dryss sesamfrø og koriander over.

Produkter i denne oppskriften

Storfe Flankestek Storp



Ingredienser

| | |
|-------------------------|-------|
| Gilde Storfe Flankestek | 600 g |
| Haricotes vertes | 100 g |
| Rød paprika, strimlet | 1 stk |
| Ris | 300 g |
| Koriander, grovhakket | 2 ss |
| Sesamfrø | 2 ss |
| Marinade | |
| Rød chili, finhakket | 1 stk |
| Hvitløksfedd, finhakket | 2 stk |
| Lime, saften | 1 stk |
| Ingefær, revet | 20 g |
| Olivenolje | 1 dl |
| Soyasaus | 1 dl |
| Pepper (grovmalt) | 1 ts |

Saus

Resten av marinaden

Oksekraft

2 dl

Maizena, utrørt i vann

1 ss