

Asiatisk biffsnadder



Digg og enkel asiatisk biffmiddag! Sunt og godt!

1

Del opp

Del biffkjøtt i strimler og løk, vårløk, paprika og sukkererter i mindre biter. Finhakk chili eller skjær i skiver.

Varm en panne med olje og brun kjøttet raskt, ca. 2 minutter. Vend med finrevet ingefær de siste 30 sekundene. Legg til side.

2

Stek opp

Stek løk og vårløk i samme panne. Tilsett ev. litt mer olje. Stek til det begynner å få farge. Ha i resten av grønnsakene og stek noen minutter til.

3

Vend inn

Vend inn kjøttet og stek 1-2 minutter. Smak til med salt og pepper.

Server biffsnadder med ris, eller bare som en varm salat.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Smak til med soyasaus for en enda mer asiatisk smak!

Ingredienser

Du trenger

Biff	600 g
Nøytral olje	2 ss
Finrevet ingefær	1 stk
Rødløk	1 stk
Vårløk	4 stk
Paprika	2 stk
Sukkererter	150 g
Salt & Pepper	salt stk
Koriander	

Allergener