

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 Storpk



## 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
<b>Marinade</b>	
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