

BIFF BULGOGI

Lag marinade til kjøttet. Skjær kjøttet i tynne skiver og mariner dem i minst 20 min, eller natta over. Bland sammen nudelsausen. Kok nudler etter anvisning på pakken. Varm opp en panne på medium høy varme. Tilsett kjøttet i små porsjoner og stek i ca. 4 minutter. Legg kjøttet til side.

Stek gulrot, løk og vårløk hurtig på høy varme. Ha oppi kokte nudler og bland godt sammen. Tilsett sausen og kjøttet og bland alle ingrediensene godt. Smak til med salt og pepper. Pynt med sesamfrø.

INGREDIENSER

- 1 kg entrecote
- 2 kg kokte nudler
- 800 g Norrek gulrot julienne EPD: 460428
- 400 g Norrek løkskiver EPD: 2242865
- 100 g Norrek vårløk skivet EPD: 6160865
- olje til steking
- ristede sesamfrø
- salt og pepper
- Biffmarinade:
- 20 g Norrek hvitløk hakket EPD: 4798096
- 8 ss soyasaus
- 2,5 ss flytende honning
- 2,5 ss sesamolje
- 3 ts sukker
- 2 ts kvernet pepper
- Nudelsaus:
- 6 ss soyasaus
- 2 ss østerssaus
- 2 ss sukker
- 2 ss sesamolje
- 0,5 ts salt