

Pasta Szechuan (4 port)

500 g	lövbiffar
1	purjolök
1	paprika
1 tsk	sambal oelek
3 msk	soja
1 dl	kallt vatten
1-2 tsk	potatismjöl
2 dl	creme fraiche

- Strimla lövbiffen och bryn den i stekpanna.
- Skölj och strimla purjolöken och paprika och tillsätt dem i stekpannan.
- Låt kött och grönsaker fräsa några minuter.
- Tillsätt sambal oelek och soja
- Blanda vatten och potatismjöl. Tillsätt redningen under omrörning. Smaka av med salt och peppar.
- Servera med kokt pasta.

