

Lynstegt oksefilet med sød sojasauce

10 stk

INGREDIENSER:

300g Oksefilet
2 fed Hvidløg
Kikkoman Sød Sojasauce
Purløg

TILBEREDNING:

Lynsteg oksefileten på alle sider til den er medium-rød indvendig og lad den hvile i alufolie.

Skær hvidløg i tynde skiver og steg dem sprøde i olie.

Skær oksefileten i passende skiver og anret dem på en tallerken dryppet med sød sojasauce. Pyntes med sprøde hvidløg, fintskåret purløg og røde baby leafs

