

## Rostbiff à la wok (4 port)

Tid: ca 15 min

300 g innanlår eller rostbiff  
2 pkt wokgrönsaker (à 400 g)  
2 msk olja

### Sås

3 dl tomatjuice  
1/2 dl soja  
1 msk strösocker  
1 tsk sambal oelek  
1/2 msk fransk, ljus senap  
2 vitlöksklyftor  
(salt)

### Gör så här:

1. Skär köttet i strimlor. Tina grönsakerna.
2. Värm oljan i en wokpanna eller stor stekpanna.
3. Lägg i köttet i pannen och fräs det några min. Rör om så att alla strimlorna blir brynta och tillagade.
4. Tillsätt grönsakerna och låt dem fräsa med under omrörning.
5. Blanda samman ingredienserna till såsen. Pressa vitlöken i denna. Häll såsen i wokpannan och låt allt småputtra några min. Smaka ev av med salt.
6. Servera rätten tillsammans med ris och en blandad sallads med citrondressing.