



Ingredienser

250 g hakket oksekød
1 fed hvidløg
2 tsk. ingefær
1 rød chili
150 g grønne bønner
1/2 kinakål
1 rød peberfrugt
1/2 spsk. olie
2 spsk. sojasauce
2 spsk. fishsauce
1 spsk. lime- eller citronsaft
1 spsk. farin

Tilbehør: Nudler eller ris og limebåde

Beskrivelse

Pil hvidløgsfeddet og hak det fint. Skræl ingefæren og hak det fint. Rens chili for frø og mellemvægge og hak den fint. Nip bønnerne og skær kinakål og peberfrugt i strimler.

Brun kødet i en varm wok eller dyb stegepande med olie og tilsæt hvidløg, ingefær og chili. Steg i nogle minutter under omrøring.

Tilsæt bønner, kinakål og peberfrugt og steg under omrøring i 5 minutter.

Tilsæt sojasauce, fishsauce, lime- eller citronsaft og farin. Kog igennem under omrøring og smag til.

Server retten med nudler eller ris og lime til at dryppe med.