

# Flanksteak med broccoli

3-4 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Ingredienser

1 flanksteak, ca. 500 g  
3 spsk. majsstivelse  
2 løg  
1 broccoli  
1 dl oksebouillon  
1 dl sojasauce  
3 spsk. brun farin  
3 fed hvidløg  
Olivেনolie til stegning

Tilbehør: Løse ris

## Beskrivelse

Hak løg og skær broccolien i små buketter. Pil hvidløg.

Skær flanksteaken ud i små strimler og vend dem i majsstivelse i en skål.

Steg kødet i olie på en pande til det er brunt. Tag det op.

Svits løg til de er klare. Tilsæt broccoli og svits videre i ca. 1 minut. Tilsæt oksebouillon.

Når broccolien er tilpas mør, tilsættes sojasauce, brun farin og presset hvidløg. Kog retten op under omrøring.

Kom flanksteakstrimlerne i retten og varm dem igennem.

Server med løse ris.