

Marinade til biffstrimler



Marinaden gir et saftig stekeresultat og god mørning.

1

Slik gjør du

Bland alle ingrediensene med kjøttet i en bolle, med unntak av oljen. Rør godt til fuktigheten trekkes inn i kjøttet.

2

Bland inn olje og la det hvile

Bland så inn oljen til den lager en «pasta» rundt strimlene. La hvile i noen minutter og stek på sterk varme. Bland inn ønsket krydder hvis du ønsker mer smak.

Ingredienser

Du trenger

Salt	0,5 ts
Bakepulver	0,5 ts
Pepper	
Vann	0,35 dl
Olivenolje	2 ss

Allergener