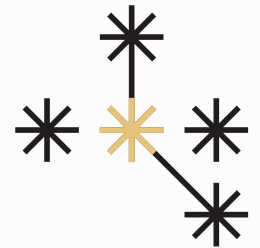


LOMO SALTADO

Rezept für 4 Personen



SO SCHMECKT PERU VON SEINER EXKLUSIVEN SEITE. INSPIRIERT VON EINWANDERERN VERFEINERN DIE LANDSLEUTE DIESES WOK GERICHT ZU EINEM PERUANISCHEN KLASSIKER.

800 g	Kartoffeln
4 EL	Öl, Salz, Paprika Edelsüß, Pfeffer
2	bunte Paprikaschoten
3	Tomaten
2	rote Zwiebeln
2	Knoblauchzehen
2	rote Chillis
40 g	Koriander
2	Steaks vom Rinder- rücken je 250g
5 EL	Sojasauce
3 EL	Rotweinessig
125 g	Reis



Kartoffeln in Streifen schneiden, mit Öl, Salz, Edelsüßpaprika, Pfeffer würzen und im Backrohr 20 Min goldbraun backen.

Steaks ebenfalls in Streifen schneiden, mit Chillis würzen und in einer Pfanne scharf anbraten. – aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen. Jetzt das geschnittene Gemüse ebenfalls anbraten, mit Sojasauce und Essig ablöschen. Fleisch wieder hinzugeben und mit Koriander verfeinern. – mit den Kartoffelspalten anrichten.

Am besten passt gedünsteter Reis zu diesem Gericht.

