



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pytt i panne med marinerte biffstrimler og grønnsaker, speilegg og revet pepperrot

Pytt i panne

½ stk squash
½–1 stk rød paprika
½–1 stk rødløk
1 stk bakepotet
250 g marinerte
biffstrimler
½–1 pakke hvite bønner

Speilegg

2 stk egg

Til servering

1 bit pepperrot

- 🏠 salt
- 🏠 soyasaus
- 🏠 pepper
- 🏠 olje

- 1 Pytt i panne, forberedelser:** Skyll squashen, og skyll og rens paprikaen. Skrell løken, og skyll eller skrell poteten. Grovhakk løken, og kutt poteten, paprikaen og squashen i omtrent 2x2 cm store terninger. Hell av laken, og skyll bønnene.
- 2 Pytt i panne:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og poteteterningene i 4–5 minutter, til det blir gyllent. Ha i squashen og paprikaen, og stek det hele videre i 3–4 minutter til, under omrøring, til potetene er møre. Ha grønnsakene over på et fat.
- 3 Pytt i panne, fortsettelse:** Varm opp stekepannen til høy varme, og ha i litt ny olje. Stek biffstrimlene i 3–4 minutter. Ha grønnsakene tilbake i stekepannen og vend inn de hvite bønnene. Stek det hele videre i to minutter til, og smak til med salt, pepper og litt soyasaus. La pannen stå på svak varme frem til servering.
- 4 Speilegg:** Varm opp en ny stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek eggene i 1–2 minutter på hver side, eller etter eget ønske. Krydre med litt salt og pepper.
- 5 Til servering:** Server pytt i pannen med speileggene, og riv over pepperrot ved servering.

Tips fra kokken: Hvis det blir trangt i stekepannen kan du ha grønnsakene og kjøttet over i en gryte, etterhvert som det er ferdigstekt.