



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Wokkede biffstrimler, rettich og grønnkål i soya- og ingefærsaus med peanøtter og ris

Jasminris

135 g jasminris

Wok

½–1 bit rettich

250 g marinerte biffstrimler

150 g strimlet wokmiks

1 pakke soya- og

ingefærsaus

Tilbehør

1 stk lime

1 pakke peanøtter

1 pakke chiliflak

olje ^B

^B Basisvare

1. Jasminris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2. Wok: Skrell og kutt rettichen i terninger. Varm opp en wokpanne eller stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Wok kjøttet i omtrent 1 minutt, og ha det over på en tallerken. Tilsett litt ny olje, og wok rettichen og wokmiksen i omtrent 2 minutter. Ha kjøttet tilbake i pannen med grønnsakene, og vend inn soya- og ingefærsausen. Kok opp og server.

3. Tilbehør: Skyll og kutt limen i båter, og server limebåtene, peanøttene og ønsket mengde av chiliflakene til retten.