



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Wokstrimler i oystersauce med ris

Ris

135 g basmatiris

Grønt

1 stk rød peber

½ stk porre

1 fed hvidløg

½ stk broccoli

Wokstrimler i oystersauce

300 g strimler af skinkeinderlår

¾ dl østerssauce

½ pose grøntsagsbouillon

½ pk basilikum, frisk

1½ dl kogende vand ^b

Det skal du selv have

salt ^b

olie ^b

peber ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Grønt:** Skyl og skær peberfrugt og porre i tynde strimler. Pil og hak hvidløg fint. Skær broccoli i meget små buketter. Skræl også stokken og skær i små tern.
3. **Wokstrimler:** Varm lidt olie i en wok eller en stor pande ved kraftig varme. Brun kødet 1½-2 min. Lad det danne skorpe, før det vendes. Tag kødet op på en tallerken.
4. **Oystersauce:** Kom lidt mere olie i wokken og varm op. Tilsæt peberfrugt og svits et par min. under omrøring. Tilsæt resten af grøntsagerne, østerssauce, bouillon og vand. Lad det koge et par min. til grøntsagerne er møre, men stadig har bid.
5. **Wokstrimler i oystersauce:** Vend wokstrimlerne i saucen og lad det hurtigt blive gennemvarmt. Smag til med salt og peber og tilsæt basilikumblade.



TIPS!

Vent med at salte retten til sidst, da østerssauce og bouillon er meget salt.