



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Biff chop suey med brokkoli, paprika og ris

## Ris

135 g jasminris  
1 pakke sesamfrø

## Biff chop suey

½–1 stk brokkoli  
1 stk gulrot  
½ stk gul løk  
1 stk hvitløksfedd  
½–1 stk rød paprika  
1 pakke maisstivelse  
1 pakke soya- og ingefærsaus  
1 pakke oksebuljong  
250 g storfestrimler  
2 dl vann <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken. Strø sesamfrøene over risen før servering (se tips).
- 2. Biff chop suey:** Del brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Skrell gulroten, løken og hvitløken. Kutt gulroten i tynne skiver på skrå, og kutt løken i tynne båter. Finhakk hvitløken. Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler. Mål opp 2 dl vann i et litermål, og pisk inn maisstivelsen, buljongen og soya- og ingefærsausen.
- 3. Biff chop suey, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek storfestrimerne under omrøring i 2–3 minutter, til de får en stekeskorpe og er gjennomstekte. Ha kjøttet over på en tallerken. Ha litt ny olje i stekepannen, og stek grønnsakene i 2–3 minutter under omrøring. Ha i hvitløken mot slutten av steketiden, og tilsett buljongblandingen fra forrige punkt. Kok opp, og la det småkoke i 2–3 minutter til sausen tykner. Skru av varmen, vend inn biffstrimlerne og sjenen fra dem, og smak til med salt og pepper.



## TIPS!

For ekstra god og nøttete smak på sesamfrøene, kan du steke dem i en tørr stekepanne på middels høy varme i 2–3 minutter til de blir gylne.