



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Rice bowl med okse og teriyakisauce

Det skal du bruge

135 g basmatiris
2 spsk æbleeddike
1 stk skoleagurk
1/3 stk ingefær
1/2 bundt forårsløg
2 stk gulerødder
300 g hakket oksekød
1/2 pose teriyakisauce
1/2 dl yoghurt naturel
1/2 pose srirachasauce
1/2 stk lime
1/2 pose hakkede peanuts

Det skal du have

sukker ^b
salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Letsyltet agurk:** Kom æbleeddike, 2 spsk sukker og 2 spsk vand i gryde. Kog det op og sluk. Skyl agurk, del på langs og skær i tynde skiver. Skræl ingefær, riv det fint og kom halvdelen i lagen. Kom agurkerne op i lagen og lad dem trække.
3. **Grøntsager:** Skyl forårsløg og skær i tynde skiver. Riv gulerod groft.
4. **Oksekød:** Varm en stegepande op til høj varme med lidt olie. Læg kødet på i ét stykke og steg ca. 1 min. på hver side, så det får lidt farve og stegeskorpe. Del kødet fra hinanden og steg videre 2-4 min. Kom teriyaki-sauce og resten af ingefæren i og kog 2 min. mere. Vend halvdelen af forårsløget i og smag til med salt og peber.
5. **Chilidressing:** Rør yoghurt og srirachasauce sammen.
6. **Servering:** Skyl lime og skær den i både. Fordel risene i serveringsskåle og kom teriyaki-kødet ovenpå. Top med gulerod, forårsløg, syltet agurk og peanuts. Servér med chilidressing og limebåde.