



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Oksestrimler i teriyaki med pak choy og grøntsager

Det skal du bruge

135 g basmatiris
1 fed hvidløg
1 stk rødløg
1 stk pak choy
2 stk gulerødder
1 bundt forårsløg
2 stk oksetykstegsbøffer (har været frosset)
½ pose chiliflager
1 pose teriyakisauce

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Grøntsager:** Pil hvidløg og rødløg. Hak hvidløg fint, skær rødløg i skiver. Skyl pak choy, skær bunden af og snit den i grove stykker. Skræl gulerod og skær i tynde skiver. Snit forårsløg i tynde skiver og skyl dem.
3. **Oksekød:** Skær oksekødet i strimler på tværs af årerne.
4. **Teriyaki:** Varm lidt olie op i en wok/stegepande. Steg kød ved høj varme 1-2 min. så det får stegeskorpe, undgå at røre for meget i det. Tag kødet af og læg på en tallerken. Kom lidt mere olie på panden/wokken og steg alle grøntsager undtagen forårsløg ved høj varme i ca. 3 min. Kom chili (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt) og teriyaki-sauce i og kog i 1-2 min. Spæd evt. til med lidt vand. Kom kødet i saucen og smag til med salt og peber.
5. Drys forårsløg over retten og servér med ris til.