



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Biffstrimler i teriyakisaus med jasminris, hvitløksstekte grønnsaker og chilimajones

Jasminris
135 g jasminris

Hvitløksstekte grønnsaker
½–1 stk hvitløksfedd
½–1 stk gul paprika
1 stk pak choy

Biffstrimler i teriyakisaus
250 g marinerte biffstrimler
1 pakke teriyakisaus

Topping
½–1 bunt koriander
1 pakke peanøtter
½ pakke chilimajones

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Hvitløksstekte grønnsaker:** Skrell hvitløken. Skyll og tørk paprikaen og pak choyen. Kutt hvitløken i så tynne skiver du klarer med en skarp kniv. Kutt paprikaen og pak choyen i strimler.
- 3. Hvitløksstekte grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne eller wokpanne til høy varme, og ha i litt olje. Wokk grønnsaksstrimlene i omtrent 2 minutter. Tilsett hvitløken, og krydre med salt og pepper. Wokk videre i 1 minutt. Ha grønnsakene over på en tallerken.
- 4. Biffstrimler i teriyakisaus:** Varm opp stekepannen til høy varme, og ha i litt ny olje. Stek biffstrimlene i 3–4 minutter, eller til de er godt brunet. Skru ned varmen, og vend teriyakisausen inn i kjøttet.
- 5. Topping:** Skyll, tørk og grovhakk korianderen.
- 6. Servering:** Dryss over korianderen og peanøttene, og server chilimajonesen til retten.



TIPS!

Vend inn litt finhakket koriander og chilimajones i risen for ekstra smak, og server med soyasaus.