



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sticky storfedeig med grønn paprika, reddiker og ris

Ris

135 g jasminris

Grønnsaker

1 stk gul løk

1 stk grønn paprika

1 pakke reddiker

Sticky storfe

1 pakke vårløk

1 pose kinesisk soyasaus

½ pose hvitvinseddik 15ml

½–1 pakke honning

275 g kjøttdeig

1 pakke sesamfrø

½–1 pakke sesamolje

2 ss vann ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. **Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2. **Grønnsaker:** Skrell løken og skyll paprikaen og reddikene. Kutt løken i tynne båter, paprikaen i grove biter og reddikene i båter. Varm opp en stor steke- eller wokpanne til høy varme, og ha i litt olje. Wok grønnsakene under omrøring i omtrent 3 minutter. Legg grønnsakene over på en tallerken, og spar på pannen.

3. **Sticky storfe:** Skyll og kutt vårløken i tynne ringer. Pisk sammen den kinesiske soyasausen, eddiken, honningen og vannet i en liten skål. Varm opp pannen fra forrige punkt til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i 2 minutter, til den får en stekeskorpe. Del den i mindre biter, og stek den videre til den er gjennomstekt. Ha i sesamfrøene, og stek videre i ett minutt. Tilsett sausen, kok opp, og la det hele koke i ett minutt, til sausen er lett klissete. Vend inn grønnsakene fra forrige punkt, smak til med sesamoljen og topp med vårløken.



TIPS!

Kjøttdeigen og grønnsakene kan også serveres hver for seg.