



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Wok med marinerte storfestrimler, sort ris, kinakål og søt sesam- og chilisaus

Sort ris

1 pakke svart ris

Grønnsaker

300 g delt kinakål

1 stk rød paprika

½–1 stk rødløk

Wok

250 g marinerte biffstrimler

½–1 pakke sesam- og chilisaus

½–1 pakke søt chilisaus

Servering

1 pakke sesamfrø

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Sort ris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2. Grønnsaker: Skyll og kutt kinakålen i strimler. Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler. Skrell og kutt løken i tynne skiver.

3. Wok: Varm opp en wok eller stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Wok kjøttet i omtrent 2 minutter og ha det over på en tallerken.

4. Wok, fortsettelse: Skru ned til middels høy varme, og tilsett litt ny olje i pannen. Wok grønnsakene fra punkt 2 i omtrent 2 minutter, og krydre med litt salt og pepper. Sil vannet av den ferdigkokte risen. Ha kjøttet tilbake i pannen med grønnsakene, og bland inn risen, sesam- og chilisausen og den søte chilisausen, og stek i et lite minutt.

5. Servering: Strø sesamfrøene over retten ved servering.



TIPS!

Server risen og sausene ved siden av woken hvis du foretrekker det.