



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Thaisalat med biffstrimler og friske grønnsaker, servert med peanøtter og fullkornsris

Ris

135 g fullkornsris

Thaisalat

1 stk rødløk
1 stk rød paprika
1 stk hjertesalat
1 pakke soya- og ingefærsaus
1 stk lime
1 pakke srirachaus

Biffstrimler

250 g storfestrimler

Til servering

½ pakke hakkede peanøtter

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Ris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2. Thaisalat: Skrell og kutt løken i tynne strimler. Skyll paprikaen og salaten. Kutt paprikaen i tynne strimler, og salaten i grove strimler. Ha soya- og ingefærsausen i en stor bolle, tilsett saften fra limen, og smak til med ønsket mengde av srirachausen. Tilsett løken, paprikaen og salaten, og bland det hele godt sammen.

3. Biffstrimler: Varm opp en stor stekepanne eller wok til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet et par minutter uten å røre i det, slik at det får en gyllen stekeskorpe. Snu kjøttet, og stek videre i omtrent 1 minutt til, eller til det er gjennomstekt. Krydre med salt og pepper.

4. Til servering: Topp salaten med kjøttet og peanøttene ved servering.



TIPS!

Løken og paprikaen kan stekes sammen med kjøttet.