



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Asiatisk oksebowl med råkost og soya/ingefærsaauce

Det skal du bruge

135 g jasminris
1 stk rødløg
1 stk æble
100 g kålmix
1/4+1/4 stk lime
1 pose sesamfrø
2 stk oksetykstegsbøffer (har været frosset)
1/2+1/2 pose soya/ingefærsaauce

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Råkost:** Pil rødløg og skyl æble. Skær begge i tynde skiver og kom i en skål sammen med kålmixen. Pres saften fra den halve lime over, og vend det godt sammen.
- 3. Tilbehør:** Varm en tør stegpande op til middelhøj varme og rist sesamfrøene ca. 1 min. Kom dem i en lille skål. Skyl og skær resten af limen i både.
- 4. Oksekød:** Skær oksekødet i strimler, på tværs af årene.
- 5. Oksekødsstrimler:** Kom lidt olie på panden og varm op til høj varme. Steg kødet i 1 min. uden at røre i det. Vend det om og steg videre i 1–2 min. Krydr med lidt friskkværnet peber og vend den ene del soya/ingefærsaauce i.
- 6. Servering:** Anret bowlen med ris i bunden og læg kødstrimlerne og råkost pænt ved siden af hinanden. Top med ristede sesamfrø og server soya/ingefærsaauce og limebåde til.