



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Svampe-yakiniku med æg og sesamstegt broccoli

### Det skal du bruge

135 g jasminris  
100 g champignoner  
100 g østershatte  
½ bundt forårsløg  
½ stk ingefær  
1+½ fed hvidløg  
2 spsk sojasauce  
½ spsk hvidvinseddike  
¼ spsk majsstivelse  
1 stk broccoli  
½+½ spsk sesamfrø  
2 stk æg

### Det skal du selv have

sukker <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Sauce:** Rens champignon og østershatte og skær dem og forårsløg i skiver. Skræl og riv ingefær fint. Knus 1½ hvidløg. Bland ingefær, hvidløg, 1 spsk sukker, soja, ¼ dl vand, 1 spsk olie, hvidvinseddike og majsstivelse i en skål.
- 3. Sesamstegt broccoli:** Skyl broccoli, del i små buketter, skræl og skær stokken i tern. Varm olie op på en pande og steg broccoli med presset hvidløg, halvdelen af sesamfrøene og lidt salt i 2-3 min. Læg det på en tallerken og gem panden.
- 4.** Tør panden med et stykke køkkenrulle og varm lidt olie op. Steg æggene i 2-3 min. og læg dem på en tallerken.
- 5. Svampe-yakiniku:** Kom lidt mere olie på panden og steg svampene ved høj varme i 3-4 min. Tilsæt det hvide fra forårsløg, sesamfrø og saucen. Kog ½-1 min. til det jævner.
- 6.** Top svampe-yakiniku med resten af forårsløget. Servér med ris og sesamstegt broccoli.