



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kjøttdeigwok med sprø grønnsaker og ris

Ris

135 g jasminris

Kjøttdeigwok

2 stk gulrøtter

1 stk rødløk

1 stk pak choy

1 stk rød chili

275 g kjøttdeig

1 pakke sesam- og chilisaus

Topping

1 pakke peanøtter

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

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

2. **Kjøttdeigwok:** Skrell gulrøttene og rødløken. Skyll pak choyen og chilien. Kutt gulrøttene i strimler og rødløken i tynne båter. Kutt pak choyen i grove biter, og chilien i tynne skiver.

3. **Kjøttdeigwok, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den til den er gjennomstekt. Ha kjøttdeigen over i en skål. Tørk ut stekepannen og ha i litt ny olje. Wok grønnsakene i 2 minutter. Vend inn den stekte kjøttdeigen og sesam- og chilisausen, og la det hele koke i 1 minutt. Smak til med salt og pepper.

4. **Topping:** Topp retten med de hakkede peanøttene.