



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

## Biff- og brokkoliwok med ris

### Ris

135 g jasminris

### Biff- og brokkoliwok

1 stk brokkoli

½-1 stk rødløk

250 g marinerte biffstrimler

1 pakke sesamfrø

½-1 pakke finkuttet ingefær,  
hvitløk og chili

1 pakke woksaus med østers  
og vårløk

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2. Biff- og brokkoliwok, forberedelse:** Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i biter. Skrell og kutt løken i tynne båter.
- 3. Biff- og brokkoliwok:** Varm opp en stor wok- eller stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek biffstrimlene i 3-4 minutter under omrøring, til de får litt stekeskorpe. Tilsett sesamfrøene mot slutten av steketiden. Ha kjøttet over på en tallerken.
- 4. Biff- og brokkoliwok, fortsettelse:** Ha litt ny olje i stekepannen og stek brokkolien og løken i 2-3 minutter. Krydre med litt salt og pepper, og rør inn ingefærblendingen mot slutten av steketiden. Ha kjøttet tilbake i pannen sammen med woksausen. Vend det hele godt sammen, og gi det et raskt oppkok.