



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Biffstrimler i teriyakisaus med jasminris, hvitløksstekte grønnsaker og chilimajones

Jasminris

135 g jasminris

Hvitløksstekte grønnsaker

½–1 stk hvitløksfedd

½–1 stk gul paprika

1 stk pak choy

Biffstrimler i teriyakisaus

250 g marinerte biffstrimler

1 pakke teriyakisaus

Topping

½–1 bunt koriander

1 pakke peanøtter

½ pakke chilimajones

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

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

2. **Hvitløksstekte grønnsaker:** Skrell hvitløken. Skyll og tørk paprikaen og pak choyen. Kutt hvitløken i så tynne skiver du klarer med en skarp kniv. Kutt paprikaen og pak choyen i strimler.

3. **Hvitløksstekte grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne eller wokpanne til høy varme, og ha i litt olje. Wokk grønnsaksstrimlene i omtrent 2 minutter. Tilsett hvitløken, og krydre med salt og pepper. Wokk videre i 1 minutt. Ha grønnsakene over på en tallerken.

4. **Biffstrimler i teriyakisaus:** Varm opp stekepannen til høy varme, og ha i litt ny olje. Stek biffstrimlene i 3–4 minutter, eller til de er godt brunet. Skru ned varmen, og vend teriyakisausen inn i kjøttet.

5. **Topping:** Skyll, tørk og grovhakk korianderen.

6. **Servering:** Dryss over korianderen og peanøttene, og server chilimajonesen til retten.

TIPS!

Vend inn litt finhakked koriander og chilimajones i risen for ekstra smak, og server med soyasaus.