



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Sticky storfedeig med grønn paprika, reddiker og ris

## Ris

135 g jasminris

## Grønnsaker

1 stk gul løk

1 stk grønn paprika

1 pakke reddiker

## Sticky storfe

1 pakke vårløk

1 pose kinesisk soyasaus

½ pose hvitvinseddik 15ml

½-1 pakke honning

275 g kjøttdeig

1 pakke sesamfrø

½-1 pakke sesamolje

2 ss vann <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

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

2. **Grønnsaker:** Skrell løken og skyll paprikaen og reddikene. Kutt løken i tynne båter, paprikaen i grove biter og reddikene i båter. Varm opp en stor steke- eller wokpanne til høy varme, og ha i litt olje. Wok grønnsakene under omrøring i omtrent 3 minutter. Legg grønnsakene over på en tallerken, og spar på pannen.

3. **Sticky storfe:** Skyll og kutt vårløken i tynne ringer. Pisk sammen den kinesiske soyasausen, eddiken, honningen og vannet i en liten skål. Varm opp pannen fra forrige punkt til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i 2 minutter, til den får en stekeskorpe. Del den i mindre biter, og stek den videre til den er gjennomstekt. Ha i sesamfrøene, og stek videre i ett minutt. Tilsett sausen, kok opp, og la det hele koke i ett minutt, til sausen er lett klissete. Vend inn grønnsakene fra forrige punkt, smak til med sesamoljen og topp med vårløken.



**TIPS!**

Kjøttdeigen og grønnsakene kan også serveres hver for seg.