



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Salat med oksestrimler, ponzu sauce og ris

## Det skal du bruge

135 g jasminris  
1 stk løg  
2 stk oksetykkstegsbøffer (har været frosset)  
1 pose sesamfrø  
1 stk skoleagurk  
100 g salatblanding  
100 g coleslaw-blanding  
1 pose ponzusauce

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Oksekød:** Skær oksekødet i strimler, på tværs af årene.
- 3. Oksestrimler:** Pil løg og hak det. Varm lidt olie op på en stegepande ved høj varme og steg løg til de er klare. Kom kød og sesamfrø i og steg yderligere 2-3 min. Krydr med lidt salt og peber.
- 4. Salat:** Bank agurken med hånden, så den sprækker let. Skær den i tykke skiver og kom i en skål. Kom salat, coleslaw-blanding og ponzu sauce i og vend sammen. Tilsæt oksestrimlerne.
- 5. Anret:** Kom risene i portions-skåle og anret salaten oven på.