



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sesamstekte storfestrimler med wokede grønnsaker, jasminris og søt chilisaus

Jasminris

135 g jasminris

Wokede grønnsaker og søt chilisaus

½ stk brokkoli

1 stk rødløk

1 stk gulrot

1 pakke søt chilisaus

Sesamstekte storfestrimler

250 g marinerte biffstrimler

1 pakke sesamfrø

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Jasminris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2. Wokede grønnsaker og søt chilisaus: Kutt brokkolien i buketter. Skrell og kutt stilken i skiver. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skrell og kutt gulroten i tynne skiver på skrå.

3. Wokede grønnsaker og søt chilisaus, fortsettelse: Varm opp en stekepanne eller wokpanne til høy varme, og ha i litt olje. Wok grønnsakene i omtrent 2 minutter. Krydre med litt salt og pepper. Bland inn den søte chilisausen, eller server den ved siden av. Ha grønnsakene over i en serveringsskål.

4. Sesamstekte storfestrimler: Bruk pannen fra forrige punkt, og varm den opp til høy varme. Ha i litt olje, og stek kjøttet og sesamfrøene i 1-2 minutter.



TIPS!

Stek kjøttet i flere omganger hvis det blir for mye kjøtt i pannen. Da blir kjøttet stekt og ikke kokt.