



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Oksestrimler i teriyaki med pak choy og grøntsager

## Det skal du bruge

135 g jasminris  
1 fed hvidløg  
1 stk rødløg  
1 stk pak choy  
2 stk gulerødder  
1 bundt forårsløg  
2 stk oksetykstegsbøffer (har været frosset)  
½ pose chiliflager  
1 pose teriyakisauce

## 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. Grøntsager:** Pil hvidløg og rødløg. Hak hvidløg fint, skær rødløg i skiver. Skyl pak choy, skær bunden af og snit den i grove stykker. Skræl gulerod og skær i tynde skiver. Snit forårsløg i tynde skiver og skyl dem.
- 3. Oksekød:** Skær oksekødet i strimler på tværs af årenerne.
- 4. Teriyaki:** Varm lidt olie op i en wok/stegepande. Steg kød ved høj varme 1-2 min. så det får stegeskorpe, undgå at røre for meget i det. Tag kødet af og læg på en tallerken. Kom lidt mere olie på panden/wokken og steg alle grøntsager undtagen forårsløg ved høj varme i ca. 3 min. Kom chili (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt) og teriyaki-sauce i og kog i 1-2 min. Spæd evt. til med lidt vand. Kom kødet i saucen og smag til med salt og peber.
- 5.** Drys forårsløg over retten og servér med ris til.