



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Wok med marinerte storfestrimler, sort ris, kinakål og søt sesam- og chilisaus

## Sort ris

1 pakke svart ris

## Grønnsaker

300 g delt kinakål

1 stk rød paprika

½–1 stk rødløk

## Wok

250 g marinerte biffstrimler

½–1 pakke sesam- og chilisaus

½–1 pakke søt chilisaus

## Servering

1 pakke sesamfrø

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Sort ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

**2. Grønnsaker:** Skyll og kutt kinakålen i strimler. Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler. Skrell og kutt løken i tynne skiver.

**3. Wok:** Varm opp en wok eller stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Wok kjøttet i omtrent 2 minutter og ha det over på en tallerken.

**4. Wok, fortsettelse:** Skru ned til middels høy varme, og tilsett litt ny olje i pannen. Wok grønnsakene fra punkt 2 i omtrent 2 minutter, og krydre med litt salt og pepper. Sil vannet av den ferdigkokte risen. Ha kjøttet tilbake i pannen med grønnsakene, og bland inn risen, sesam- og chilisausen og den søte chilisausen, og stek i et lite minutt.

**5. Servering:** Strø sesamfrøene over retten ved servering.



## TIPS!

Server risen og sausene ved siden av woken hvis du foretrekker det.