



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Asiatisk biffsalat-bowl med råkost og soya- og ingefærsaus

Jasminris

75 g jasminris

Grønnsaker

½ stk sjalottløk
100–150 g råkostmiks
½ stk lime

Topping

1 pakke sesamfrø
½ stk lime
½ pakke soya- og ingefærsaus

Marinerte biffstrimler

150 g marinerte biffstrimler
¼–½ pakke soya- og ingefærsaus

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Jasminris:** Tilbered halve pakken med ris som anvist på pakken. Husk å halvere mengden vann.
- 2. Grønnsaker:** Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Ha sjalottløken og råkostmiksen i en bolle, og press over saften fra den halve limen. Bland godt.
- 3. Topping:** Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme, og rist sesamfrøene i omtrent 2 minutter, til de er gylne. Kutt resten av limen i båter.
- 4. Marinerte biffstrimler:** Varm opp stekepannen til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i 2 minutter. Tilsett soya- og ingefærsaus, og smak til med salt og pepper.
- 5. Servering:** Ha risen i en serveringsbolle, og legg kjøttet og råkostmiksen ved siden av hverandre oppå. Topp med de ristede sesamfrøene, resten av soya- og ingefærsaus, og limebåtene.
- 6. Restetips:** Bruk bare den mengden ris du trenger, og spar resten til en annen middag. Du kan også lage stekt ris med egg, restene av råkostmiksen og sweet chili-saus.



TIPS!

Hvis du har peanøtter, andre salte nøtter eller kjerner, smaker de godt som topping.