



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Asiatisk biffsalat-bowl med råkost, jasminris og soya- og ingefærsaus

## Jasminris

135 g jasminris

## Råkost

150 g råkostmiks

½ stk rødløk

½ stk lime

## Topping

1 pakke sesamfrø

½ stk lime

½ pakke soya- og ingefærsaus

## Biffstrimler

250 g storfestrimler

½ pakke soya- og ingefærsaus

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

**2. Råkost:** Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Ha rødløken og råkostmiksen i en bolle, og press over saften fra halve limen. Vend det godt sammen.

**3. Topping:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og rist sesamfrøene i den tørre pannen i omtrent 1 minutt. Ha sesamfrøene over i en liten skål. Skyll og kutt resten av limen i båter.

**4. Biffstrimler:** Bruk stekepannen fra punkt 3, og varm den opp til høy varme. Ha i litt olje, og stek kjøttet i 1 minutt uten å røre i det. Vend om og stek videre i 1–2 minutter. Krydre med litt nykvernet pepper og vend inn soya- og ingefærsausen.

**5. Servering:** Sett sammen bowlen med risen i bunn, og legg biffkjøttet og råkostmiksen pent ved siden av hverandre. Topp med de ristede sesamfrøene, soya- og ingefærsausen og limebåtene.



**TIPS!**

Grønnsakene kan stekes sammen med kjøttet.