



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Beef salad med rødbede og kinaradise

Det skal du have

125 g sorte ris
300 g oksesteg af tykkam
1 stk skoleagurk
½ pk kogte rødbeder
1 stykke kinaradise
1 stk rødløg
1 stk lime
1 fed hvidløg
1 spsk fiskesauce
1 pose srirachasauce

Det skal du selv have
olivenolie ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Oksetykkam:** Varm en stegepande op og kom kød og lage på. Kog 3-4 min. til det begynder at stege. Steg videre 1-2 min.
3. **Grønt:** Bank agurk let med hånden og skær i tykke skiver. Skær rødbeder i tern. Skræl kinaradise og pil rødløg, del dem og skær begge i tynde skiver (brug gerne et mandolinjern).
4. **Dressing:** Riv skallen af lime fint i en skål og pres saften over. Pres hvidløg i og rør sammen med fiskesauce, srirachasauce og 2 spsk olivenolie.
5. **Beef salad:** Vend kødet og grøntsager i dressingen. Servér med sorte ris til.