



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Svampe-yakiniku med æg og sesamstegt broccoli

Det skal du bruge

135 g basmatiris
125 g champignoner
100 g østershatte
½ bundt forårsløg
½ stk ingefær
1+½ fed hvidløg
2 spsk sojasauce
½ spsk hvidvinseddike
¼ spsk majsstivelse
1 stk broccoli
½+½ spsk sesamfrø
2 stk æg

Det skal du selv have

sukker ^b
olie ^b
salt ^b

^b basisvare

1. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
2. **Sauce:** Rens champignon og østershatte og skær dem og forårsløg i skiver. Skræl og riv ingefær fint. Knus 1½ hvidløg. Bland ingefær, hvidløg, 1 spsk sukker, soja, ¼ dl vand, 1 spsk olie, hvidvinseddike og majsstivelse i en skål.
3. **Sesamstegt broccoli:** Skyl broccoli, del i små buketter, skræl og skær stokken i tern. Varm olie op på en pande og steg broccoli med presset hvidløg, halvdelen af sesamfrøene og lidt salt i 2-3 min. Læg det på en tallerken og gem panden.
4. Tør panden med et stykke køkkenrulle og varm lidt olie op. Steg æggene i 2-3 min. og læg dem på en tallerken.
5. **Svampe-yakiniku:** Kom lidt mere olie på panden og steg svampene ved høj varme i 3-4 min. Tilsæt det hvide fra forårsløg, sesamfrø og saucen. Kog ½-1 min. til det jævner.
6. Top svampe-yakiniku med resten af forårsløget. Servér med ris og sesamstegt broccoli.