



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Salat med oksestrimler, ponzu sauce og ris

Det skal du bruge

135 g basmatiris
1 stk løg
275 g strimler af oksekød
1 pose sesamfrø
1 stk skoleagurk
100 g salatblanding
100 g coleslaw-blanding
1 pose ponzusauce

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Oksestrimler:** Pil løg og hak det. Varm lidt olie op på en stegepande ved høj varme og steg løg til de er klare. Kom kød og sesamfrø i og steg yderligere 2-3 min. Krydr med lidt salt og peber.
- 3. Salat:** Bank agurken med hånden, så den sprækker let. Skær den i tykke skiver og kom i en skål. Kom salat, coleslaw-blanding og ponzu sauce i og vend sammen. Tilsæt oksestrimlerne.
- 4. Anret:** Kom risene i portionsskåle og anret salaten oven på.