



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Thaisalat med biffstrimler og friske grønnsaker, servert med peanøtter og fullkornsrís

Ris

135 g fullkornsrís

Thaisalat

1 stk rødløk

1 stk rød paprika

1 stk hjertesalat

1 pakke soya- og ingefærsaus

1 stk lime

1 pakke srirachaus

Biffstrimler

250 g storfestrimler

Til servering

½ pakke hakkede peanøtter

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

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

2 **Thaisalat:** Skrell og kutt løken i tynne strimler. Skyll paprikaen og salaten. Kutt paprikaen i tynne strimler, og salaten i grove strimler. Ha soya- og ingefærsausen i en stor bolle, tilsett saften fra limen, og smak til med ønsket mengde av srirachausen. Tilsett løken, paprikaen og salaten, og bland det hele godt sammen.

3 **Biffstrimler:** Varm opp en stor stekepanne eller wok til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet et par minutter uten å røre i det, slik at det får en gylden stekeskorpe. Snu kjøttet, og stek videre i omtrent 1 minutt til, eller til det er gjennomstekt. Krydre med salt og pepper.

4 **Til servering:** Topp salaten med kjøttet og peanøttene ved servering.

Tips fra kokken: Løken og paprikaen kan stekes sammen med kjøttet.