



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

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 ponzu sauce

Du skal selv have:

Olie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 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.

Allergener

Gluten, Hvede, Sesamfrø, Soja

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.379 kj / 569 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	12,1 g
heraf mættede fedtsyrer	3,0 g
Kulhydrat	73,4 g
heraf sukkerarter	14,7 g
Protein	41,5 g
Salt	3,4 g
Kostfibre	3,7 g