



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



20 - 30 MIN. TILBEREDNING

# Beef salad med rødbede og kinaradise

## Det skal du bruge

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

## Du skal selv have:

Olivenolie

## Fremgangsmåde

- 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.

## Allergener

Fisk

## 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:	3.191 kj / 763 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	36,9 g
heraf mættede fedtsyrer	10,7 g
Kulhydrat	69,0 g
heraf sukkerarter	19,6 g
Protein	38,6 g
Salt	3,1 g
Kostfibre	9,2 g