Adams matkasse.

Se mer informasjon om retten her:

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

20 - 30 min 2 porsjoner MM_0030-2

Soppyakiniku med sesamstekt brokkoli og erter, servert med speilegg og villris

Villrisblanding
125 g villrisblanding

Soppyakiniku
½ pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
200 g aromasopp
1 stk sjalottløk
- 1 ss sukker
- 1 ss hvitvinseddik
- ¼ dl vann
- ½ dl soyasaus

Sesamstekt brokkoli
½–1 stk brokkoli
1 stk hvitløksfedd
1 pakke sesamfrø
1 pakke grønne erter
½ stk lime

Speilegg
2 stk egg

Topping
½–1 pakke vårløk
⅓ pakke chilimajones

- olje
- salt
- pepper

1. **Villrisblanding:** Tilbered risen som anvist på pakken.
2. **Yakinikusaus:**Ha ingefærblandingen i en liten kjele med 1 ss sukker,1 ss hvitvinseddik,¼ dl vann og ½ dl soyasaus, og kok det hele i 2–3 minutter.
3. **Sesamstekt brokkoli og erter:** Del brokkolien i mindre buketter, og skrell og kutt stilken i skiver. Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek brokkolien og sesamfrøene i omtrent 3 minutter. Ha i ertene og hvitløken, og stek videre et par minutter. Ha det hele over på en tallerken, og krydre med litt salt og pepper.
4. **Soppyakiniku:** Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver. Skrell og finhakk sjalottløken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen i 3–4 minutter, eller til den er gyllen. Ha i sjalottløken, og stek videre i omtrent 1 minutt. Vend inn yakinikusausen. Skru ned til lav varme, og la soppyakinikuen trekke til resten av retten er klar.
5. **Speilegg:** Varm opp en ny stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Knekk eggene forsiktig i stekepannen, og stek dem i omtrent 5 minutter, eller til eggehviten har stivnet. Krydre med litt salt og pepper.
6. **Topping:** Skyll og del vårløken i tynne skiver.Topp retten med vårløken og chilimajonesen ved servering.

Tips fra kokken: Bruk gjerne saltredusert soyasaus.