



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Biff teriyaki stir fry med sprø grønnsaker og jasminris

Jasminris

125 g jasminris

Biff teriyaki stir fry

½–1 stk rød paprika

½–1 stk rødløk

250 g storfestrimler

½ pakke finkuttet

ingefær, hvitløk og chili

300 g savoykålblanding

1 pakke teriyakisaus

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Biff teriyaki stir fry:** Skyll, rens og kutt paprikaen i grove biter. Skrell og kutt rødløken i båter.
- 3 Biff teriyaki stir fry, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne eller wokpanne til høy varme, og stek biffstrimlene sammen med ingefærblandingen i 3–4 minutter, i to omganger. Ha kjøttet over på en tallerken. Tilsett litt olje i stekepannen, og stek paprikaen, løken og savoykålblandingens på høy varme, under omrøring i 2–3 minutter. Ha kjøttet tilbake i stekepannen sammen med teriyakisausen, og kok opp. Smak til med salt og pepper.
- 4** Vel bekomme!