



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Wok med marinerte storfestrimler, sort ris, kinakål og søt sesam- og chilisaus

Sort ris

125 g svart ris

Grønnsaker

200 g delt kinakål

1 stk rød paprika

½-1 stk rødløk

Wok

250 g marinerte biffstrimler

½-1 pakke sesam- og chilisaus

½-1 pakke søt chilisaus

Servering

1 pakke sesamfrø

🏠 olje

1 **Sort ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.

2 **Grønnsaker:** Skyll og kutt kinakålen i strimler. Skyll og kutt paprikaen i strimler. Skrell og kutt løken i tynne skiver.

3 **Wok:** Varm opp en wok eller stor stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Wokstek kjøttet i omtrent 1 minutt. Ha kjøttet over på en tallerken.

4 **Wok, fortsettelse:** Skru ned til middels høy varme, og tilsett litt olje. Wok grønnsakene fra punkt 2 i omtrent 2 minutter. Sil vannet av den ferdigkokte risen. Ha kjøttet tilbake i pannen med grønnsakene, og bland inn risen, sesam- og chilisausen og den søte chilisausen, og stek i et lite minutt.

5 **Servering:** Strø sesamfrøene over retten ved servering.

Tips fra kokken: Server risen og sausene ved siden av woken hvis du foretrekker det.