



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 storfestrimler

½-1 pakke sesam- og chilisaus

½-1 pakke søt chilisaus

Servering

1 pakke sesamfrø

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Sort ris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Grønnsaker:** Skyll og kutt kinakålen i strimler. Skyll, rens 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. Wok kjøttet i omtrent 2 minutter og ha det over på en tallerken.
- 4 Wok, fortsettelse:** Skru ned til middels høy varme, og tilsett litt ny olje i pannen. Wok grønnsakene fra punkt 2 i omtrent 2 minutter, og krydre med litt salt og pepper. 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.