



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

AM 055_2

Sesamstekte storfestrimler med wokede grønnsaker, jasminris og søt chilisaus

Jasminris

135 g jasminris

Wokede grønnsaker og søt chilisaus

½ stk brokkoli

1 stk rødløk

1 stk gulrot

1 pakke søt chilisaus

Sesamstekte storfestrimler

250 g storfestrimler

1 pakke sesamfrø

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Wokede grønnsaker og søt chilisaus:** Kutt brokkolien i buketter. Skrell og kutt stilkene i skiver. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skrell og kutt gulroten i tynne skiver på skrå.
- 3 Wokede grønnsaker og søt chilisaus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne eller wokpanne til høy varme, og ha i litt olje. Wok grønnsakene i omtrent 2 minutter. Krydre med litt salt og pepper. Bland inn den søte chilisausen, eller server den ved siden av. Ha grønnsakene over i en serveringsskål.
- 4 Sesamstekte storfestrimler:** Bruk pannen fra forrige punkt, og varm den opp til høy varme. Ha i litt olje, og stek kjøttet og sesamfrøene i 1-2 minutter. Smak til med salt og pepper.
- 5 God middag!**

Tips fra kokken: Stek kjøttet i flere omganger hvis det blir for mye kjøtt i pannen. Da blir kjøttet stekt og ikke kokt.