



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rice bowl med kvernet storfe i yakinikusaus, wokkede grønnsaker, peanøtter og chilimajones

Jasminris

150 g jasminris

Kvernet storfe i yakinikusaus

½-1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
350 g kjøttdeig

🏠 1 ss sukker

🏠 ½ dl vann

🏠 ½ dl soyasaus

Wokkede grønnsaker

150 g råkostmiks

½ stk lime

Tilbehør

½ stk lime

1 bunt reddiker

1 bunt koriander

40 g peanøtter

½ pakke chilimajones

🏠 olje

🏠 salt

1 Jasminris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2 Yakinikusaus: Ha ingefærblendingen i en liten kjele med 1 ss sukker, ½ dl vann og ½ dl soyasaus, og kok det hele i 2-3 minutter.

3 Kvernet storfe i yakinikusaus: Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i 5-6 minutter, til den er godt brunet. Vend inn yakinikusausen, og varm raskt opp.

4 Wokkede grønnsaker: Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Wokk råkostmiksen i 1 minutt. Krydre med salt, og press over saften fra den halve limen.

5 Tilbehør: Kutt resten av limen i båter. Skyll reddikene, og kutt dem i tynne skiver med en ostehøvel eller mandolin. Skyll og grovhakk korianderen.

6 Servering: Fordel risen i skåler, og topp med kjøttet og de wokkede grønnsakene. Server reddikskivene, korianderen, peanøttene, chilimajonesen og limebåtene til retten.

Tips fra kokken: Yakiniku er en tradisjonell japansk/koreansk måte å grille kjøtt på. Klem kjøttdeigen på spyd, og grill kjøttet over åpen flamme for en mer autentisk smak.