



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Biffstrimler i teriyakisaus med jasminris, hvitløksstekte grønnsaker og chilimajones

## Jasminris

135 g jasminris

## Hvitløksstekte grønnsaker

½–1 stk hvitløksfedd

½–1 stk gul paprika

1 stk pak choy

## Biffstrimler i teriyakisaus

250 g marinerte biffstrimler

1 pakke teriyakisaus

## Topping

½–1 bunt koriander

1 pakke peanøtter

½ pakke chilimajones

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Hvitløksstekte grønnsaker:** Skrell hvitløken. Skyll og tørk paprikaen og pak choyen. Kutt hvitløken i så tynne skiver du klarer med en skarp kniv. Kutt paprikaen og pak choyen i strimler.
- 3 Hvitløksstekte grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne eller wokpanne til høy varme, og ha i litt olje. Wokk grønnsaksstrimlene i omtrent 2 minutter. Tilsett hvitløken, og krydre med salt og pepper. Wokk videre i 1 minutt. Ha grønnsakene over på en tallerken.
- 4 Biffstrimler i teriyakisaus:** Varm opp stekepannen til høy varme, og ha i litt ny olje. Stek biffstrimlene i 3–4 minutter, eller til de er godt brunet. Skru ned varmen, og vend teriyakisausen inn i kjøttet.
- 5 Topping:** Skyll, tørk og grovhakk korianderen.
- 6 Servering:** Dryss over koriander og peanøttene, og server chilimajonesen til retten.

**Tips fra kokken:** Vend inn litt finhakket koriander og chilimajones i risen for ekstra smak, og server med soyasaus.