

Koreansk biffwok med kimchi og sopp

total tid **33 min.** 15 min. tilberedningstid 18 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Biffwok:

- 0,4 dl** vegetabilsk olje
 - 1,2 kg** biff (mørbrad eller entrecôte), skåret i tynne strimler
 - 3** fedd hvitløk, finhakket
 - 150 g** løk, tynnskåret
 - 300 g** shiitakesopp, skivet
 - 300 g** kimchi, finhakket
 - 2 dl** Kikkoman Naturlig Brygget Tamari Glutenfri Soyasaus
 - 50 g** rørsukker
- Tilbehør:**
- 150 g** smør
 - 1,2 kg** basmatiris, kokt
 - 50 g** glutenfri sprøstekt løk
- Garnityr:**
- 30 g** sesamfrø, ristet
 - 100 g** vårløk, bare den grønne delen, grovhakket

TILBEREDNING

Steg 1

Varm opp vegetabilsk olje i en stor wokpanne eller stekepanne. Stek biffstrimlene på sterk varme i 3–4 minutter til de er gylne på utsiden og fortsatt saftige innvendig. Ta dem ut av pannen og legg dem til side.

Steg 2

Ha hvitløk og løk oppi pannen og sauter i 2–3 minutter til de er glassaktige.

Steg 3

Tilsett shiitakesopp, kimchi, Kikkoman Glutenfri Soyasaus og sukker. Kok på middels varme i 4–5 minutter til ingrediensene er godt kombinert og sausen tykner. Ha biffen oppi pannen igjen og gi et raskt oppkok.

Steg 4

Smelt smøret i en stor stekepanne og stek basmatirisen i 2–3 minutter. Vend inn sprøstekt løk.

Steg 5

Server wokretten med smørrisen. Garner med vårløk og sesamfrø.