

Teriyaki biffwok

total tid **55 min.** 25 min. tilberedningstid 30 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Biffwok:

1,2 kg	biff (f.eks. flankestek)
80 g	mild chili, finskåret
7 dl	<u>Kikkoman Woksaus - Teriyaki</u>
1,5 dl	rapsolje
15 g	hvitløk, finhakket
30 g	ingefær, finhakket
800 g	salatløk, skåret i båter
600 g	shiitakesopp, uten stilk, rensset og skåret i strimler

Dessuten:

400 g	basmatiris
50 g	vårløk, skåret i diagonale strimler
10 g	sesamfrø

TILBEREDNING

Steg 1

Skjær biffen i munnfullstore biter (ca. 1x3x1 cm). Bland godt med chili og halvparten av Kikkoman Woksaus – Teriyaki i en bolle. Sett til side.

Steg 2

Tilbered risen i henhold til anvisningene på pakken.

Steg 3

Varm opp halvparten av oljen i en wokpanne eller stekepanne på høy varme og brun kjøttet porsjonsvis på alle sider. Ta det så ut av pannen.

Steg 4

Varm opp resten av oljen i den samme pannen på middels varme. Ha oppi salatløken og soppen og stek til løken er glassaktig. Tilsett hvitløk og ingefær og stek kort. Tilsett biffen og resten av Kikkoman Woksaus – Teriyaki og la det småkoke i ytterligere 2-3 minutter.

Steg 5

Server risen med biffwok og shiitakesopp, og topp med vårløk og sesamfrø.