

# Koreansk wokrätt med kimchi och svamp

Total tid **33 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse **18 Min.** Tillagningstid

## INGREDIENSER

10 Portioner

### Till woken:

<b>40 ml</b>	matolja
<b>1,2 kg</b>	nötkött (ryggbiff eller entrecôte), tunt skuret
<b>3</b>	vitlösklyftor, finhackade
<b>150 g</b>	lök, tunt skivad
<b>300 g</b>	shiitakesvampar, skivade
<b>300 g</b>	kimchi, finhackad
<b>200 ml</b>	<u>Kikkoman naturligt bryggd Tamari glutenfri sojasås</u>
<b>50 g</b>	rörsocker

### Till tillbehör:

<b>150 g</b>	smör
<b>1,2 kg</b>	basmatiris, kokt
<b>50 g</b>	glutenfri krispigt stekt lök

### Till garnering:

<b>30 g</b>	sesamfrön, rostade
<b>100 g</b>	salladslök, endast den gröna delen, grovhackad

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

Värm matoljan i en stor wokpanna eller stekpanna. Stek nötköttsstrimlorna på hög värme i 3–4 minuter tills de är gyllenbruna på utsidan och fortfarande saftiga inuti. Ta upp ur pannan och ställ åt sidan.

### Steg 2

Tillsätt vitlök och lök i pannan och stek i 2–3 minuter tills de är genomskinliga.

### Steg 3

Tillsätt shiitakesvampar, kimchin, Kikkoman glutenfri sojasås och sockret. Koka på medelvärme i 4–5 minuter tills ingredienserna är väl blandade och såsen tjocknar. Lägg tillbaka köttet i stekpannan och låt det koka upp igen en kort stund.

### Steg 4

Smält smöret i en stor stekpanna och stek basmatiriset i 2–3 minuter. Vänd ner den krispigt stekta löken.

### Steg 5

Servera wokrätten med det stekta riset. Garnera med salladslök och sesamfrön.