

Wokad teriyakibiff

Total tid **55 Min.** 25 Min. Tid för förberedelse **30 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

För nötköttsröran:

1,2 kg	nötkött (t.ex. flankstek)
80 g	mild chili, fint skivad
700 ml	<u>Kikkoman woksås - Teriyaki</u>
150 ml	rapsoolja
15 g	vitlök, finhackad
30 g	ingefära, finhackad
800 g	gul lök, skuren i klyftor
600 g	shiitakesvamp, utan stjälkar, rensade och skurna i strimlor

Dessutom:

400 g	basmatiris
50 g	salladslök, skuren i diagonala strimlor
10 g	sesamfrön

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Skär nötköttet i lagom stora bitar (ca 1 x 3 x 1 cm). Blanda väl i en skål med chilin och hälften av Kikkoman Woksåsen - Teriyaki. Ställ åt sidan.

Steg 2

Förbered riset enligt anvisningarna på förpackningen.

Steg 3

Hetta upp hälften av oljan i en wok eller stekpanna på hög värme och stek köttet i omgångar på alla sidor, lägg sedan köttet tillfälligt åt sidan.

Steg 4

Värm den återstående oljan i samma wokpanna på medelhög värme. Tillsätt lök och svamp och fräs i 3-4 minuter tills löken är genomskinlig. Tillsätt vitlök och ingefära och fräs kort. Tillsätt nötköttet och resten av Kikkoman Woksås - Teriyaki och låt sjuda i ytterligare 2-3 minuter.

Steg 5

Servera riset med shiitakebiffkött och toppa med salladslöken och sesamfrön.