

Koreansk oksewok med kimchi og svampe

Samlet tid **33 min.** 15 min. Arbejdstid 18 min. Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Wokret:

- 40 ml** planteolie
1,2 kg oksekød (tyndsteg eller ribeye), skåret i tynde strimler
3 fed hvidløg, finthakket
150 g løg, tyndskåret
300 g shiitake-svampe, i skiver
300 g kimchi, finthakket
200 ml [Kikkoman naturligt brygget tamari glutenfri sojasauce](#)
50 g rørsukker
- Tilbehør:**
150 g smør
1,2 kg basmatiris, tilberedt
50 g glutenfri ristede løg
- Pynt:**
30 g sesamfrø, ristet
100 g forårsløg, kun den grønne del, grofthakket

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Opvarm planteolie i en stor wok eller stegepande. Steg oksestrimlerne ved høj varme i 3-4 minutter, indtil de er gyldne på ydersiden og saftige indeni. Fjern dem fra panden og stil dem til side.

Step 2

Tilsæt hvidløg og løg til panden, og steg i 2-3 minutter, indtil løget er gennemsigtigt.

Step 3

Tilsæt shiitake-svampe, kimchi, Kikkoman glutenfri sojasauce og sukker. Tilbered det hele ved mellemhøj varme i 4-5 minutter, indtil alle ingredienser er godt blandet sammen, og saucen begynder at tykne. Hæld oksekødet tilbage på panden, og bring det hele i kog i kort tid.

Step 4

Smelt smørret i en stor stegepande, og steg basmatirisen i ca. 2-3 minutter. Vend de ristede løg i.

Step 5

Server wokretten med den smørstegte ris. Pynt med forårsløg og sesamfrø.