KIKKOMAN

Bowl med oksekød og grøntsager

Samlet tid **15 min.** **10 min.** Arbejdstid **5 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.914 kJ / 696 kcal

Fedt: **54,5 g** Protein: **31,8 g**
Kulhydrater: **18 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

4 spsk.	stegeolie
1	løg
2	fed hvidløg
0,5 tsk.	stødt ingefær
200 g	hakket kød
3 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
70 ml	sriracha
0,5	rød peberfrugt
0,5	gulerod
2	æg
100 g	mayonnaise
2 spsk.	citronsaft
200 g	tilberedte ris
0,5	agurk
1 spsk.	forårsløg

FREMGANGSMÅDE

Step 1

2 spsk. stegeolie - **1** løg - **1** fed hvidløg - **0,5 tsk.** stødt ingefær - **200 g** hakket kød - **2 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **50 ml** sriracha

Hak løg og hvidløg. Opvarm olien på en pande og tilsæt løg og hvidløg. Tilsæt derpå ingefær, bland det med løg og hvidløg, og tilsæt det hakkede kød. Steg kødet brunt på panden.
Bland Kikkoman sojasauce og sriracha sammen. Hæld blandingen over kødet og steg det hele i 1 minut. Hæld kødet i en skål.

Step 2

2 spsk. stegeolie - **0,5** rød peberfrugt - **0,5** gulerod - **2** æg

Skær gulerod og rød peberfrugt i strimler. Hæld olie på en pande og steg gulerod og peberfrugt ved høj varme i 2 minutter. Hæld grøntsagerne i en skål ved siden af kødet. Steg æggene, indtil hviderne er faste og blommerne stadig er flydende.

Step 3

100 g mayonnaise - **20 ml** sriracha - **2 spsk.** citronsaft - **1** fed hvidløg - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **200 g** tilberedte ris - **0,5** agurk - **1 spsk.** forårsløg

Hak forårsløg og agurk. Bland mayonnaise med sriracha, citronsaft, presset hvidløg og Kikkoman sojasauce.
Fordel de tilberedte ris i to skåle. Tilsæt agurk, læg æggene oven på retten og drys med forårsløg. Server med halvdelen af sriracha-mayoen. Gem den anden halvdel til næste opskrift – omelet med grøntsager.