KIKKOMAN

Krydret wokret med oksekød

Samlet tid **25 min.** **15 min.** Arbejdstid **10 min.** Tilberedningstid

Næringsindhold:
1.650 kJ / 394 kcal

Fedt: **19,5 g** Protein: **33,9 g**
Kulhydrater: **19,9 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

250 g	oksekød (mørbrad, sirloin eller ribeye)
4 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
2 spsk.	Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi
1	æg
4 spsk.	vand
1 tsk.	sukker
0,5 tsk.	kartoffelstivelse
4	hvidløg
10 g	ingefær
50 g	rød peberfrugt
50 g	gulerod
50 g	rødløg
100 g	pak choi
4 spsk.	olie
50 g	grønne ærter
2,5 spsk.	koriander
1 tsk.	sesamfrø

FREMGANGSMÅDE

Step 1

250 g oksekød (mørbrad, sirloin eller ribeye) - **1 spsk.** Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce - **0,5 spsk.** Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi - **1** æg
Skær oksekødet i tynde strimler. Mariner kødet i en smule Kikkoman sojasauce og sambal oelek (eller Kikkoman kimchi chilisauce) og tilsæt ægget. Bland det hele godt sammen og lad det stå i 5 minutter.

Step 2

3 spsk. Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce **4 spsk.** vand - **1 tsk.** sukker - **0,5 tsk.** kartoffelstivelse - **1,5 spsk.** Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi
Bland Kikkoman sojasauce sammen med vand og sukker i en skål. Tilsæt stivelsen og den resterende sambal oelek (eller Kikkoman kimchi chilisauce).

Step 3

4 fed hvidløg - **10 g** ingefær - **50 g** rød peberfrugt - **50 g** gulerod - **50 g** rødløg - **100 g** pak choi
Hak hvidløg og ingefær fint. Skær peberfrugt og gulerod i tynde strimler. Skær rødløg og pak choi i større stykker.

Step 4

4 spsk. olie - **50 g** grønne ærter - **2,5 spsk.** koriander - **1 tsk.** sesamfrø
Opvarm olien på en pande. Tilsæt hurtigt grøntsagerne, lidt efter lidt: start med hvidløg og ingefær og steg det i 1 minut. Tilsæt rødløg og gulerod og steg det i yderligere 1 minut. Tilsæt nu oksekødet og steg det hele i 2-3 minutter. Tilsæt saucen fra trin 2 sammen med de resterende

grøntsager, herunder også ærterne, og bland det hele godt sammen. Drys koriander og sesamfrø over retten.