

Oppskrift

Asiatisk salatbowl med storfekjøtt og spicy dressing



1

Kok ris etter anvisning på pakken.

2

Finsnitt vårløk og fres med skavet storfekjøtt i en varm panne med solsikkeolje til medium stekt. Rør inn sesamolje og sesamfrø.

3

Visp sammen ingrediensene til dressingen.

4

Del reddik i skiver og vend med salat, spirer og finhakket chili/ev. chiliflak. Server alt i en bolle og hell over dressing.

Ingredienser

Villris	2 dl
Vårløk	4 stk
Storfeskav, gjerne marinert	400 g
Solsikkeolje	2 ss

Spicy dressing

Sesamolje	1 ts
Sesamfrø	2 ss
Reddiker	1 bunt
Blandet salat, gjerne asiatiske typer som sakura, shiso og mizuna	400 g
Bønnespirer	100 g
Tørket chili	
Koriander	
Lime	

Spicy dressing

Soyasaus	4 ss
Sesamolje	1 ss
Lime, saften	1 stk
Sukker	0,5 ts
Ingefær, finrevet	2 ts
Chili, finhakket	1 stk