

# Korealainen lihawokki kimchillä & sienillä

kokonaisaika **33 min** 15 min esivalmistelut 18 min valmistus

## AINEKSET

10 annosta

### Wokki:

**40 ml**

kasviöljyä

**1,2 kg**

naudanlihaa (ulkofilee tai rib eye) ohuiksi

**3**

suikaleiksi leikattuna  
valkosipulin kynttä  
silputtuna

**150 g**

sipulia ohuina siivuina

**300 g**

siitakkeita siivuina

**300 g**

kimchiä silputtuna

**200 ml**

Kikkoman luonnollisesti  
valmistettu tamari

gluteeniton soijakastike

ruokosokeria

**50 g**

### Lisuke:

**150 g**

voita

**1,2 kg**

basmatiriisiä keitettynä

**50 g**

gluteenitonta paahdettua  
sipulia

### Koristelu:

**30 g**

seesaminsiemeniä  
paahdettuina

**100 g**

kevätsipulia, vain vihreä  
osa, rouheasti pilkottuna

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Kuumenna kasviöljy isossa wokissa tai paistinpannalla. Paista lihasuikaleita kovalla lämmöllä 3–4 minuuttia, kunnes ne ruskistuvat mutta ovat sisältä yhä mehukkaita. Ota pois pannulta ja jätä odottamaan.

### Vaihe 2

Lisää valkosipuli sekä sipuli pannulle ja kuullota 2–3 minuuttia, kunnes sipulit ovat läpikuultavia.

### Vaihe 3

Lisää pannulle siitakkeet, kimchi, Kikkoman gluteeniton soijakastike ja ruokosokeri. Kypsennä keskilämmöllä 4–5 minuuttia, kunnes ainekset ovat sekoittuneet hyvin ja kastike sakenee. Lisää liha takaisin pannulle ja kiehauta nopeasti.

### Vaihe 4

Sulata voi isolla paistinpannalla ja paista basmatiriisiä 2–3 minuuttia. Kääntelee paahdettu sipuli joukkoon.

### Vaihe 5

Tarjoile wokki voriisin kera. Koristele annokset kevätsipulilla ja seesaminsiemeneillä.