KIKKOMAN

Teriyaki-naudanlihawokki

kokonaisaika **55 min** **25 min** esivalmistelut **30 min** valmistus

AINEKSET

10 annosta

Naudanliha-wokki:

1,2 kg	naudanlihaa (esim. kuvepaistia)
80 g	mietoa chiliä ohuina siivuina
700 ml	Kikkoman wokkikastike - teriyaki
150 ml	rypsiöljyä
15 g	valkosipulia hienoksi silputtuna
30 g	inkivääriä hienoksi silputtuna
800 g	hopeasipulia lohkoina
600 g	siitakesieniä ilman jalkoja, puhdistettuna ja suikaloituna

Lisäksi:

400 g	basmatiriisiä
50 g	kevätsipulia viistosti leikattuna
10 g	seesaminsiemeniä

VALMISTUS

Vaihe 1

Leikkaa liha paloiksi (n. 1 x 3 x 1 cm). Laita kulhoon chili, puolet Kikkomanin teriyaki-wokkikastikkeesta sekä lihanpalat ja sekoita hyvin. Jätä odottamaan.

Vaihe 2

Keitä riisi pakkauksen ohjeen mukaan.

Vaihe 3

Kuumenna puolet öljystä wokkipannulla tai paistinpannulla kovalla lämmöllä ja ruskista liha erissä.

Vaihe 4

Kuumenna loput öljystä samalla pannulla keskilämmöllä. Lisää sipuli ja sienet ja paista 3–4 minuuttia, kunnes sipuli on läpikuultavaa. Lisää valkosipuli sekä inkivääri ja paista hetki. Lisää lihasuikaleet sekä loput Kikkomanin teriyaki-wokkikastikkeesta ja anna kiehua hiljaa vielä 2–3 minuuttia.

Vaihe 5

Tarjoile wokki riisin kera ja koristele annokset kevätsipulilla ja seesaminsiemenillä.