KIKKOMAN

Smażona wołowina teriyaki

Czas ogółem **55 min** **25 min** Czas przygotowania **30 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Wołowina stir-fry:

1,2 kg	wołowiny (np. steka z antrykotu)
80 g	łagodnej papryczki chili, drobno pokrojonej
700 ml	Kikkoman Sos do dań z woka – Teriyaki
150 ml	oleju rzepakowego
15 g	czosnku, drobno posiekanego
30 g	imbiru, drobno posiekanego
800 g	białej cebuli, pokrojonej na ćwiartki
600 g	grzybów shiitake, bez łodyg, oczyszczonych i pokrojonych w paski

Dodatkowo:

400 g	ryżu basmati
50 g	cebuli dymki, pokrojonej w ukośne paski
10 g	sezamu

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Pokrój wołowinę na kawałki wielkości kęsa (ok. 1 x 3 x 1 cm). Wymieszaj dokładnie w misce z chilli i połową Sosu do woka Kikkoman Teriyaki. Odstaw.

Krok 2

Przygotuj ryż zgodnie z instrukcją na opakowaniu.

Krok 3

Rozgrzej połowę oleju w woku lub patelni na dużym ogniu. Obsmaż mięso partiami ze wszystkich stron, a następnie wyjmij z woka.

Krok 4

W tym samym woku podgrzej resztę oleju na średnim ogniu. Dodaj cebulę i pieczarki i smaż przez 3-4 minuty, aż cebula się zeszkli. Dodaj czosnek i imbir i krótko podsmaż. Dodaj wołowinę i resztę Sosu do woka Kikkoman Teriyaki. Gotuj na wolnym ogniu przez kolejne 2-3 minuty.

Krok 5

Podawaj ryż ze smażoną wołowiną i grzybami shiitake. Posyp dymką i sezamem.