

Корейский стир-фрай из говядины с кимчи и грибами

Общее время 33 мин 15 мин Время подготовки 18 мин Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для стир-фрая:

40 мл	растительного масла
1,2 кг	говядины (сирлойн или рибай), нарезанной тонкой соломкой
3	зубчика чеснока, мелко нарезанных
150 г	репчатого лука, тонко нарезанного
300 г	грибов шиитаке, нарезанных слайсами
300 г	капусты кимчи, мелко нарезанной
200 мл	<u>безглютенового соевого соуса Tamari Kikkoman</u>
50 г	тростникового сахара

Для гарнира:

150 г	сливочного масла
1,2 кг	риса Басмати, приготовленного
50 г	хрустящего жареного лука без глютена

Для украшения:

30 г	кунжута, обжаренного
100 г	зеленого лука, крупно нарезанного

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Нагрейте растительное масло в большом воке или сковороде. Обжарьте полоски говядины на сильном огне 3–4 минуты, пока они не станут золотистыми снаружи и сочными внутри. Снимите со сковороды и отложите в сторону.

Шаг 2

Добавьте в сковороду чеснок и лук и обжаривайте 2–3 минуты, пока они не станут прозрачными.

Шаг 3

Добавьте грибы шиитаке, кимчи, безглютеновый соевый соус Kikkoman и сахар. Готовьте на среднем огне 4–5 минут, пока ингредиенты не смешаются, а соус не загустеет. Верните говядину в сковороду и доведите до кипения.

Шаг 4

Растопите сливочное масло в большой сковороде и обжарьте рис 2–3 минуты. Добавьте хрустящий жареный лук.

Шаг 5

подавайте стир-фрай с масляным рисом. украсьте зеленым луком и кунжутом.