

Стир-фрай с говядиной терияки

Общее время 55 мин 25 мин Время подготовки 30 мин Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для говяжьего стир-фрая:

1,2 кг	говядины (например, Фланк стейка)
80 г	перца чили средней жгучести, мелко нарезанного
700 мл	<u>вок-соуса Kikkoman Терияки</u>
150 мл	растительного масла для жарки
15 г	чеснока, мелко рубленого
30 г	имбиря, мелко рубленого
800 г	белого лука, нарезанного дольками
600 г	грибов шиитаке без ножек, очищенных и нарезанных полосками

Дополнительно:

400 г	риса Басмати
50 г	зелёного лука, нарезанного колечками
10 г	семян кунжута

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

1. Нарезьте говядину на кусочки (примерно 1 x 3 x 1 см). Хорошо перемешайте в миске с чили и половиной вок-соуса Kikkoman Терияки. Отложите в сторону.

Шаг 2

Приготовьте рис по инструкции на упаковке.

Шаг 3

1. Разогрейте половину масла в воке или сковороде на сильном огне и обжаривайте мясо частями со всех сторон, затем выньте его из вока.

Шаг 4

1. Разогрейте оставшееся масло в том же воке на среднем огне. Добавьте лук и грибы и обжаривайте 3-4 минуты, пока лук не станет полупрозрачным. Добавьте чеснок и имбирь и недолго обжаривайте. Добавьте говядину и оставшийся вок-соус Kikkoman Терияки и тушите еще 2-3 минуты.

Шаг 5

подавайте рис со стир-фраем из говядины и шиитаке, посыпав зелёным луком и кунжутом.