

Sukiyaki



4 personer

600 g oksefilet eller okseinderlår i tynde strimler

5 spsk. olie salt, peber

100 g snittet frisk salat

1 løg i tynde skiver

125 g champignon i tynde skiver

1 fintsnittet porre

2 stængler fintsnittede blegselleri

2 gulerødder i tynde skiver

1 rød peberfrugt i tynde strimler

1 grøn peberfrugt i tynde strimler

100 g bambusskud i tynde skiver

2½ dl oksebouillon

4 spsk. soja

2 spsk. saké eller sherry

1 spsk. sukker

300 g risnudler

5 spsk. olie

salt

rå æggeblomme

Bring boullonen i kog. Smag til med soja, saké eller sherry og sukker. Tag saucen fra varmen.

Varm olien op i en wok. Brun kødet ved god varme, krydr med salt og peber og tag det op. Svits alle grønsagerne hver for sig ca. 1 min. Læg kødet midt på panden. Fordel grønsagerne omkring. De må ikke blandes sammen. Hæld saucen over. Læg låg på og lad retten dampe svagt 10 min.

Skil risnudlerne fra hinanden i små bundter. Varm olien på en pande og steg nudlerne ca. 1 min. Læg dem på fedtsugende papir og drys med salt. Server med en skål æggeblomme til at dyppe kødet i.