

Yakiniku NoBeef

Yakiniku är en sådan där rätt som är svår att inte tycka om. Den här gör vi på 100 % växtbaserade NoBeef Slices från The Vegetarian Butcher så att den passar ännu fler!



10 personer

- 1 kg** The Vegetarian Butcher NoBeef Slices
- 3 msk** matolja
- 3 st** salladslökar, tunt skivade
- 4 msk** rostade sesamfrön
- 5 dl** jasminris

Yakinikusås

- 1 dl** japansk soja
- 3 msk** mirin
- 2 msk** strösocker
- 2 msk** riven ingefära eller Knorr Professional Ingefära kryddpuré
- 1 st** vitlöksklyfta, finriven
- 1 msk** rostad sesamolja

Kålsallad

- 500 g** strimlad vitkål
- 2 dl** HELLMANN'S Vegansk majonnäs
- 1 st** vitlöksklyfta, finriven
- 1 msk** risvinäger
- 1 msk** socker
- ½ msk** rostad sesamolja
- 1 msk** japansk soja

Gör så här:

1. Koka riset enligt anvisningarna.
2. Blanda samman alla ingredienser till kålsalladens dressing. Vänd i kålen och låt stå kylt i en timma.
3. Koka ihop ingredienserna till Yakinikusåsen (ca 2 minuter). Ställ åt sidan
4. Stek The Vegetarian Butcher NoBeef Slices hastigt i matoljan. Slå på yakinikusåsen och låt den koka in i en minut.
5. Lägg riset och kålsalladen i tallriken och spara plats åt NoBeef slices.
6. Addera NoBeef Slices och toppa med salladslök samt rostade sesamfrön.



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.