



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bulgogi - Marinert svinefilet med pære- og pak choysalat, ris og soyamajones

Soyamajones

1 pakke lettmajones
¼ pakke kinesisk wok- og dippsaus

Bulgogi

300 g filetstykk av svin
¾ pakke kinesisk wok- og dippsaus
1 ss soyasaus ^B

Jasminris

125 g jasminris

Pæresalat

1 pakke sesamfrø
1 stk hvitløksfedd
1 bit ingefær
1 ss tomatpuré
½-1 pakke chiliflak
1 stk pære
1 stk pak choy
1 ss sukker ^B
1 ss soyasaus ^B
1 ts eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B

Servering

1 stk hjertesalat
½ stk agurk
olje ^B

^B Basisvare

- 1. Soyamajones:** Bland sammen majonesen og ¼ av den kinesiske wok- og dippsausen i en skål.
- 2. Bulgogi:** Skjær kjøttet i skiver og deretter i strimler. Ha kjøttet i en bolle og bland inn resten av den kinesiske wok- og dippsausen og 1 ss soyasaus. La det stå på benken til det skal stekes.
- 3. Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 4. Pæresalat:** Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme, og rist sesamfrøene i pannen i omtrent 2 minutter, til de er nøttebrun. Skrell og finhakk hvitløken og omtrent 1 ss av ingefæren. Ha hvitløken, ingefæren, 1 ss av tomatpuréen, 1 ss sukker, 1 ss soyasaus, 1 ts eddik og ønsket mengde av chiliflakene i en serveringsskål, og rør godt om. Skyll og kutt pæren i terninger. Skyll og kutt pak choyen i strimler. Bland pæren og pak choyen inn i hvitløk- og ingefærblandingen, og topp med sesamfrøene.
- 5. Bulgogi, fortsettelse:** Bruk stekepannen fra forrige punkt, og varm den opp til høy varme. Ha i litt olje og stek det marinerte kjøttet i 4-5 minutter, eller til det er gjennomstekt.
- 6. Servering:** Kutt enden av salaten, og skyll og tørk bladene. Skyll og kutt agurken i tynne skiver. Bruk gjerne en mandolin. Fyll salatbladene med risen, bulgogien, pæresalaten og agurken, og topp med soyamajonesen.



TIPS!

Skjær opp kjøttet kvelden før, og la det ligge i marinaden frem til det skal brukes neste dag.