



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

Soyamajones

1 pakke lettmaionese
¼ pakke kinesisk wok- og dipsaus

Bulgogi

300 g filetstykke av svin
¾ pakke kinesisk wok- og dipsaus
1 ss soyasaus ^B

Ris

135 g jasminris

Pæresalat

1 pakke sesamfrø
1 stk hvitløksfedd
1 bit ingefær
½ pakke tomatpuré
½-1 pakke chiliflak
1 stk pære
1 stk pak choy
1 ss sukker ^B
1 ss soyasaus ^B
1 ts eplėsider-, 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 dipsausen 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 dipsausen og 1 ss soyasaus. La det stå på benken til det skal stekes.
- 3. Ris:** Tilbered ris som anvist på pakken.
- 4. Pæresalat:** Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme, og rist sesamfrøene i omtrent 2 minutter, til de er nøttebrune. Skrell og finhakk hvitløken og ingefæren. Ha hvitløken, ingefæren, 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 marinaden, og topp med sesamfrøene.
- 5. Bulgogi, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt 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. Fyll salatbladene med ris, 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.