



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Sticky koreanske kyllingekødboller med pak choy og fuldkornsris

Fuldkornsris

135 g fuldkornsris

Kyllingekødboller

300 g hakket kylling
¼-½ spsk gochujang
chilipaste
3 spsk vand ^b
1 spsk mel ^b

Sticky glaze

1 fed hvidløg
½ stk ingefær
½ pose sesamfrø
1 spsk sojasauce
1 spsk rød balsamico
⅓ spsk gochujang chilipaste
2 spsk sukker ^b
2 spsk vand ^b

Pak choy og løg

1 stk rødløg
1 stk pak choy

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Fuldkornsris:** Kog risene som anvist på posen.
- 2. Kyllingekødboller:** Kom kødet i en skål og rør det med salt og peber til en sej konsistens. Kom herefter vand, mel og gochujang i (reducér mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt) og rør det godt sammen. Varm en stegepande op til middelhøj varme med lidt olie. Form farsen til boller på størrelse med en femkrone. Start med at stege kødbollerne og lav næste step imens de steger.
- 3. Sticky glaze:** Pil hvidløg, skræl ingefær og hak begge fint. Kom det på panden til bollerne sammen med sesamfrø. Steg det hele 3-4 min. Rør sukker, soja, vand, balsamico og gochujang sammen. Kom sauce på panden og lad det koge ind i 1-2 min. til en tyk glaze.
- 4. Pak choy og løg:** Pil løg og skær i både. Skær bunden af pak choy og skær den hvide del i grove stykker. Skyl det sammen med det grønne. Varm en stegepande med lidt olie op til høj varme og steg løg ca. 1 min. Kom pak choy på, krydr med salt og peber og steg yderligere 1 min.
- 5. Servér** kødbollerne med ris til og kom grøntsagerne hen over.