



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Buldak - Ildkylling med gochujang, mozzarella, sesamfrø og koreansk coleslaw

Ris

135 g basmatiris

Koreansk coleslaw

¼ stk hvidkål
1 stk gulerod
½ bundt forårsløg
½-1 fed hvidløg
½ spsk hvidvinseddike
½ tsk sesamolie
½ tsk sukker ^b
½ tsk salt ^b

Ingefærsauce

½ stk ingefær
1 fed hvidløg
1 spsk gochujang chilipaste
1 pose sojasauce
½ tsk hvidvinseddike
⅓ spsk majsstivelse
1 dl vand ^b

Buldak

1 pose sesamfrø
300 g kyllingeinderfilet
1 stk frisk mozzarella

Det skal du selv have

salt ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft)
2. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
3. **Koreansk coleslaw:** Snit hvidkål og kom det i en rummelig skål. Bland med ½ tsk salt, så kålen blødgøres. Skræl gulerod og skær i fine strimler. Skær forårsløg i strimler (tag lidt fra til servering). Pres ½ fed hvidløg. Bland gulerod, forårsløg, hvidløg, 1½ tsk hvidvinseddike, sukker og sesamolie i skålen med kålen.
4. **Ingefærsauce:** Skræl og hak ingefær og hvidløg fint. Kom det i en skål og bland med gochujang chilipaste, sojasauce, hvidvinseddike, majsstivelse, 1½ spsk sukker og 1 dl vand.
5. **Buldak:** Rist sesamfrø på en tør stegepande til de er gyldenbrune. Kom det i en lille skål. Skær kyllingen i mindre stykker.
6. **Buldak, fortsættelse:** Varm lidt olie op på en stegepande som tåler ovn (se tip). Steg kyllingen i 5 min. Krydr med salt. Tilsæt ingefærsauce og lad simre i 2 min. Del mozzarella i små stykker og kom over kyllingegryden. Sæt stegepanden (se tip) ind øverst i ovnen og gratiner i ca. 5 min.
7. Drys ristede sesamfrø og strimlede forårsløg over kyllingen. Servér med ris og koreansk coleslaw.



TIPS!

Har du ikke en stegepande som kan gå i ovnen, så kom kyllingegryden i et ovnfast fad inden den gratineres.