



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Vegetarisk bulgogi med snabbkimchi, gurksallad och sesamfrön

Snabbkimchi

Salladskål 300 g
Ingefära 1 förp
Japansk soja 1 msk
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Socker ½ msk
🏠 Vitvinsvinäger 2 msk
🏠 Sambal oelek 1 tsk

Gurksallad

Gurka ½ st
Sesamfrön ½ msk
🏠 Sambal oelek 1 tsk

Bulgogi

Japansk soja 1 ½ msk
Majsstärkelse 1 tsk
Sesamfrön ½ msk
Champinjoner 125 g
Pulled Vegme ½ förp
🏠 Vatten 1 ½ dl
🏠 Sambal oelek 2 tsk
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Neutral olja

Till servering

Jasminris 125 g

1. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
2. **Snabbkimchi:** Strimla salladskål grovt. Skala och finriv ingefära och vitlök. Lägg allt i en bunke. Tillsätt socker, japansk soja, vitvinsvinäger och sambal oelek. Blanda ordentligt, gärna med händerna, så att salladskålen mjuknar.
3. **Gurksallad:** Tärna gurka och lägg i en skål. Blanda med sambal oelek och sesamfrön.
4. **Bulgogi:** Blanda vatten, japansk soja, majsstärkelse, sambal oelek, pressad vitlök och sesamfrön i en liten skål.
5. Kvarta champinjoner. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna och stek svamp och Pulled Vegme ca 6 min. Rör ner marinaden i pannan och låt koka ihop ca 1 min. Vegme som blir över går bra att frysa in!
6. Servera bulgogi med jasminris, snabbkimchi och gurksallad.