



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Koreansk färswok med päronsallad och sesamfrön

Päronsallad

Gemsallad ½ förp
Lime ½ st
Päron 1 st
Rödlök ½ st
🏠 Salt

Bulgogifärs

Päron 1 st
Rödlök ½ st
Nötfärs 250 g
Kinesisk soja 1 msk
Malen ingefära 1 tsk
Lime ½ st
🏠 Neutral olja 1 msk
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Vatten 2 msk
🏠 Salt

Tillbehör

Risnudlar ½ förp
Sesamfrön 1 msk

1. Bryt risnudlar i mindre bitar och koka enligt anvisning på förpackningen. Häll av och spola i kallt vatten.
2. **Päronsallad:** Bryt blad av gemsalladen. Skölj hela limen i ljummet vatten och finriv skalet. Tärna päron. Strimla rödlök. Lägg allt i en salladsskål och blanda med pressad saft från halva limen. Smaka av med lite salt.
3. **Bulgogifärs:** Grovriv päron och krama ur lite av vätskan. Finhacka rödlök. Hetta upp neutral olja i en wok eller stekpanna. Fräs rivet päron, lök och nötfärs ca 3 min, tills färsen fått fin färg.
4. Blanda ner kinesisk soja, pressad vitlök, malen ingefära och vatten i pannan. Fräs ytterligare ca 2 min, tills färsen är helt genomstekt. Smaka av med pressad saft från resten av limen och lite salt.
5. Servera bulgogifärsen med päronsallad och risnudlar. Toppa med sesamfrön (se tips)!

TIPS! Rosta sesamfröna i en torr och het stekpanna tills de är gyllene!