



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Buldak - Koreansk eldkyckling med päronsallad och rostade sesamfrön

Till servering

Sesamfrön 2 msk
Jasminris 125 g

Ingefärssås

Ingefära 1 bit
Japansk soja 2 msk
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Tomatpuré 1 msk
🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk
🏠 Sambal oelek 1 tsk
🏠 Socker 1 msk

Eldkyckling

Rödlök ½ st
Kycklinginnerfilé 280 g
Mozzarella 1 förp
Majsstärkelse ½ msk
🏠 Neutral olja
🏠 Salt
🏠 Vatten 1 ½ dl

Päronsallad

Päron 1 st
Rödlök ½ st
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
🏠 Salt

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över i en liten skål.
3. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
4. **Ingefärssås:** Skala och finhacka ingefära och vitlök. Lägg i en skål och blanda med tomatpuré, japansk soja, vitvinsvinäger, sambal oelek och socker.
5. **Eldkyckling:** Skär tunna klyftor av rödlök. Skär kycklinginnerfilé i mindre bitar. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna som tål ugnsvärme. Stek kycklingen ca 4 min. Krydda med lite salt. Tillsätt rödlök, ingefärssås och vatten. Blanda ut majsstärkelse med lika delar kallt vatten och vispa ner i kycklingpannan, låt sjuda ca 3 min. Bryt mozzarella i bitar och strö över kycklingpannan. Ställ in hela stekpannan i övre delen av ugnen och gratinera ca 7 min.
6. **Päronsallad:** Finstrimla päron och rödlök. Lägg i en skål och blanda med vitvinsvinäger och lite salt. Toppa med hälften av de rostade sesamfröna.
7. Strö resten av sesamfröna över kycklingpannan. Servera med jasminris och päronsallad.

TIPS! Har ni ingen stekpanna som tål ugnsvärme? Lägg då över den stekta kycklinggrytan i en ugnform och gratinera.