



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Bulgogi - Marinerad fläskkarré med päron, pak choy, ingefära och sesammajonnäs

## Bulgogi

Vitlök 1 klyfta  
Sesamolja 1 tsk  
Japansk soja 2 msk  
Fläskkarré 300 g  
🏠 Socker 2 tsk  
🏠 Svartpeppar

## Sesammajonnäs

Majonnäs ½ dl  
Sesamolja 1 tsk  
Japansk soja 1 tsk

## Päronsallad

Sesamfrön 1 förp  
Ingefära 1 bit  
Vitlök 1 klyfta  
Tomatpuré ½ förp  
Japansk soja 1 msk  
Chili flakes 1 tsk  
Päron 1 st  
Pak choy 1 st  
🏠 Socker 1 msk  
🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk

## Till servering

Jasminris 135 g  
Gemsallad 1 förp  
Snackgurka 1 st

- 1. Bulgogi:** Blanda ihop pressad vitlök, sesamolja, japansk soja, socker och lite nymald svartpeppar i en bunke. Skär fläskkarré i tunna skivor. Skär sedan skivorna i tunna strimlor. Blanda ner köttet i marinaden och låt marinera ca 20 min.
- 2. Sesammajonnäs:** Blanda majonnäs, sesamolja och japansk soja i en liten skål.
- 3.** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
- 4. Päronsallad:** Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Skala och finriv ingefära (ca 1 msk). Lägg i en rymlig bunke och blanda ner pressad vitlök, tomatpuré, socker, japansk soja, vitvinsvinäger och chili flakes. Skär päron i små tärningar och finstrimla pak choy. Lägg ner i bunken och blanda ordentligt. Lägg upp på ett fat och toppa med sesamfrön.
- 5. Bulgogi:** Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek det marinerade köttet ca 6 min, tills det fått en fin karamelliserad yta och är helt genomstekt.
- 6.** Bryt blad av gemsallad och skär gurka i tunna skivor (gärna på mandolin). Servera fläskkarré, päronsallad, jasminris, sesammajonnäs och gurkskivor i salladsblad.