



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.