



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Buldak - Koreansk eldkyckling med päronsallad och rostade sesamfrön

### Till servering

Sesamfrön 2 msk  
Jasminris 135 g

### Ingefärssås

Ingefära 1 bit  
Vitlök 1 klyfta  
Tomatpuré ½ förp  
Japansk soja 2 msk  
Srirachasås ½ förp  
🏠 Vitvinsvinäger 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. **Till servering:** 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, srirachasås (efter smak) och socker.
5. **Eldkyckling:** Klyfta rödlök tunt. 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 pannan, låt sjuda ca 3 min.
6. Bryt mozzarella i bitar och strö över kycklingpannan. Ställ in hela stekpannan i övre delen av ugnen och gratinera ca 7 min.
7. **Päronsallad:** Finstrimla päron och rödlök. Lägg i en skål och blanda med vitvinsvinäger och lite salt. Toppa med hälften av de rostade sesamfröna.
8. 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.