



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Buldak - Eldkyckling med gochujang, mozzarella, sesamfrön och koreansk coleslaw

Till servering

Sesamfrön 1 förp
Jasminris 135 g

Koreansk coleslaw

Vitkål 150 g
Morot 1 st
Salladslök 1 förp
Sesamolja ½ msk
Vitlök 1 klyfta
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Socker 1 tsk
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk

Ingefärssås

Ingefära 1 bit
Vitlök 1 klyfta
Gochujangpasta 1 msk
Japansk soja ½ förp
Majsstärkelse 1 tsk
🏠 Vitvinsvinäger ½ tsk
🏠 Socker 1 msk
🏠 Vatten 1 dl

Eldkyckling

Kycklingfilé 300 g
Mozzarella 1 förp
🏠 Olja
🏠 Salt

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Till servering:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen. Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över i en liten skål.
3. **Koreansk coleslaw:** Finstrimla vitkål och lägg i en rymlig bunke. Blanda med salt så att kålen mjuknar. Skala och finstrimla morot. Strimla salladslök (lägg undan lite till servering). Blanda ner morot, salladslök, vitvinsvinäger, socker och sesamolja i bunken med kål.
4. **Ingefärssås:** Skala och finhacka ingefära och vitlök. Lägg i en skål och blanda med gochujangpasta, japansk soja, vitvinsvinäger, socker, majsstärkelse och vatten.
5. **Eldkyckling:** Skär kycklingfilé i mindre bitar. Hetta upp neutral olja i en stekpanna som tål ugnsvärme. Stek kycklingen ca 5 min. Krydda med lite salt. Tillsätt ingefärssås och låt sjuda ca 2 min.
6. Bryt mozzarella i bitar och strö över kycklinggrytan. Ställ in hela stekpannan (se tips) i övre delen av ugnen och gratinera ca 5 min.
7. Strö rostade sesamfrön och finstrimlad salladslök över kycklingpannan. Servera med jasminris och koreansk coleslaw.

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