



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
● Socker 2 tsk
Fläskkarré 300 g

Sesammajonnäs

Majonnäs ½ dl
Sesamolja 1 tsk
Japansk soja 1 tsk

Päronsallad

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

Till servering

Jasminris 135 g
Gemsallad 1 förp
Snackgurka 1 st

Att ha hemma ●

● Socker, Svartpeppar,
Vitivinsvinäger

- 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. Servera fläskkarré, päronsallad, jasminris, sesammajonnäs och gurkskivor i salladsblad.