



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  
● Salt ½ tsk  
Morot 1 st  
Salladslök 1 förp  
Sesamolja ½ msk  
Vitlök 1 klyfta  
● Socker 1 tsk  
● Vitvinsvinäger ½ msk

## Ingefärssås

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

## Eldkyckling

Kycklingfilé 300 g  
Mozzarella 1 förp

## Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten,  
Vitvinsvinäger

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.