



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
● Vitvinsvinäger 1 tsk
Srirachasås ½ förp
● Socker 1 msk

Eldkyckling

Rödlök ½ st
Kycklinginnerfilé 280 g
Mozzarella 1 förp
● Vatten 1 ½ dl
Majsstärkelse ½ msk

Päronsallad

Päron 1 st
Rödlök ½ st
● Vitvinsvinäger 1 msk

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten,
Vitvinsvinäger

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:** Strimla rödlök. Halvera kycklinginnerfilé. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna som tål ugnsvärme. Stek kycklingen ca 3 min. Krydda med lite salt. Tillsätt rödlök, ingefärssås och vatten, låt sjuda ca 1 min. Blanda ut majsstärkelse med lika delar kallt vatten och vispa ner i kycklingpannan.

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 ugnsforn och gratinera.