



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bulgogi av kvernet storfe i hjertesalatwrap med limemarinert gulrot og rødkål, servert med chilimajones

Jasminris

125 g jasminris

Bulgogi

1 stk sjalottløk
300 g kjøttdeig
1 pakke sesamfrø
1 pakke teriyakisaus

Limemarinert gulrot og rødkål

1 stk gulrot
½ stk lime
100 g finsnittet rødkål
🏠 1 ts sukker
🏠 ½ ss olivenolje

Tilbehør

½ pakke hakkede
peanøtter
1 stk rød chili
1 stk hjertesalat
½ pakke chilimajones
½ stk lime

🏠 olje

🏠 salt

- 1 Jasminris:** Tilbered risen som anvist på pakken.
- 2 Bulgogi:** Skrell og kutt løken i skiver. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at det dannes en stekeskorpe. Hakk opp kjøttdeigen, og stek den videre i omtrent 3–4 minutter, til den er gjennomstekt. Ha i løken og sesamfrøene, og stek videre i omtrent 2 minutter, til løken er gyllen. Tilsett teriyakisausen, og la det hele småkoke i 3–5 minutter.
- 3 Limemarinert gulrot og rødkål:** Skrell og kutt gulroten i strimler på størrelse med fyrstikker, eller grovriv den på et rivjern. Ha saften fra halve limen i en liten bolle, og rør inn 1 ts sukker, ½ ss olivenolje og litt salt. Tilsett gulrotstrimlene og rødkålen, og bland alt godt sammen.
- 4 Tilbehør:** Skyll og kutt chilien i skiver. Kutt resten av limen i båter. Kutt bunnen av salaten, og skyll bladene i kaldt vann. Fyll salatbladene med risen og bulgogien, og topp med chilien og de limemarinerte grønnsakene. Server chilimajonesen, nøttene, resten av risen og limebåtene ved siden av.

Tips fra kokken: Kutt salaten i strimler, og bland den sammen med de limemarinerte grønnsakene. Server bulgogien og resten av tilbehøret sammen med salaten.