



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

Jasminris

125 g jasminris

Bulgogi

½ stk gul løk
300 g kjøttdeig av storfe og svin med linser
1 pakke sesamfrø
1 pakke teriyakisaus

Limemarinert gulrot og rødkål

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

Tilbehør

1 pakke cashewnøtter
1 stk rød chili
½ stk lime
1 stk hjertesalat
½ pakke chilimajones

🏠 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 den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek den i 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 gro riv den på et rivjern. Del limen i to. Ha saften fra halve limen i en liten bolle, og rør inn ½ ts sukker, ½ ss olivenolje og litt salt. Tilsett gulrotstrimlene og rødkålen, og bland godt.
- 4 Tilbehør:** Grovhakk nøttene. Skyll og kutt chilien i skiver. Kutt resten av limen i båter. Kutt bunnen av salaten, og skyll bladene i kaldt vann.
- 5 Servering:** Fyll salatbladene med risen og bulgogien, og topp med chilien og de limemarinerte grønnsakene. Server chilimajonesen, nøttene, resten av risen og limebåtene til retten.

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