Adams matkasse.

Vurder retten og les mer:

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

20 - 30 min | 2 porsjoner | Anbefales tidlig i uken

MM_0047-2

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

- 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 grovriv den på et rivjern. Del limen i to. Ha saften fra halve limen i en liten bolle, og rør inn½ ts sukker, ½ ss olivenolje og litt salt. Tilsett gulrotstrimlene og rødkålen, og bland godt.
4. **Tilbehør:**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.