



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bulgogi av vegetardeig servert i hjertesalat med spicy råkost, vårløk og jasminris

Jasminris

135 g jasminris

Spicy råkost

2 stk gulrøtter

½ stk agurk

½ stk lime

½ pakke srirachaus

🏠 1 ss olivenolje

Bulgogi

½-1 bit ingefær

270 g favorittdeig

100 g teriyakisaus

Tilbehør

1 stk hjertesalat

1 pakke vårløk

1 bunt koriander

½ stk lime

🏠 olje

🏠 pepper

🏠 salt

1 Jasminris: Tilbered risen som anvist på pakken.

2 Spicy råkost: Skrell gulroten og skyll agurken. Kutt agurken og gulroten i tynne skiver, og ha dem i en serveringsskål. Vend inn saften fra halve limen og 1 ss olivenolje. Smak til med salt og Sriracha-sausen.

3 Bulgogi: Skrell og riv ingefæren på den fine siden av et rivjern. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek vegetardeigen i 3-4 minutter. Hakk den opp i mindre stykker. Tilsett ingefæren og stek videre i 1 minutt. Krydre med salt og pepper. Ha i teriyakisausen, og la bulgogien stå på lav varme frem til servering.

4 Tilbehør: Kutt endene av hjertesalaten, skyll bladene i kaldt vann, og tørk bladene lett med litt kjøkkenpapir. Fordel salatbladene utover et serveringsfat som små «skåler». Skyll vårløken og korianderen i kaldt vann. Grovhakk vårløken og korianderen, og kutt resten av limen i båter. Fyll «salatskålene» med risen og bulgogien. Topp med råkostsalaten, vårløken og korianderen, og server limebåtene ved siden av.

Tips fra kokken: Bruk en teskje til å skrelle ingefæren, da blir det mindre matsvinn.