



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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

Jasminris

135 g jasminris

Spicy råkost

1 stk gulrot
 ½ stk agurk
 ½ stk lime
 ½ pakke srirachausaus
 🏠 1 ss olivenolje

Bulgogi

½-1 bit ingefær
 270 g favarittdeig
 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.