



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Japansk kotelet med kimchi, sesamstegt spinat og æg

Det skal du bruge

135 g basmatiris
 1 stk æg
 1/2 stk ingefær
 1/2+1/2 fed hvidløg
 3/4+1 1/4 spsk sojasauce
 1 spsk tomatpuré
 1 1/2 tsk sambal oelek
 3/4 spsk hvidvinseddike
 1 stykke kinaradise
 2 stk koteletter
 1 spsk sesamfrø
 50 g babyspinat

Det skal du selv have

sukker ^b
 olie ^b
 salt ^b

^b basisvare

- Ris:** Kog risene som anvist på posen.
- Æg:** Bring en kasserolle med vand i kog. Læg æggene i og kog i 7 min. Skyl dem kort i koldt vand bagefter.
- Kimchi:** Hak ingefær og halvdelen af hvidløg fint. Bland med 3/4 spsk soja, tomatpure, sambal oelek, hvidvinseddike og 1/2 spsk sukker. Rør godt sammen. Skræl kinaradisen og skær den i tynde stimler. Vend strimlerne med halvdelen af dressingen.
- Marinade:** Pres resten af hvidløget og bland med soja og 1/2 spsk sukker. Skær koteletter i strimler, bland med marinaden og lad det trække.
- Sesamstegt spinat:** Rist sesamfrø på en tør pande til de får lidt farve. Læg til side. Kom lidt olie på panden og steg babyspinaten kort. Bland med halvdelen af den ristede sesam.
- Japansk kotelet:** Varm samtidig en stegepande mere op med lidt olie. Steg kødet i 4-5 min. ved høj varme til det føles fast, når man prikker i det.
- Pil og halvér æg. Servér sojastegt kotelet med ris, kimchi, spinat og et halvt æg. Top med resten af dressingen og ristet sesam.