



Närvarö att ingredienser kan avvika från receptbilden

Buldak - Koreansk eldkyckling med päronsallad och rostade sesamfrön

Till servering

Sesamfrön 2 msk
Jasminris 135 g

Ingefärssås

Riven ingefära 1 förp
Vitlök 1 klyfta
Tomatpuré ½ förp
Japansk soja 2 msk
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
Srirachasås ½ förp
● Socker 1 msk

Eldkyckling

Rödlök ½ st
Kycklinglårfile 300 g
Mozzarella 1 förp
● Vatten 1 ½ dl
Majsstärkelse ½ msk

Pärnsallad

Päron 1 st
Rödlök ½ st
Vitvinsvinäger 15ml 1 påse

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Till servering:** Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna. Lägg över i en liten skål.
3. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
4. **Ingefärssås:** Lägg riven ingefära och pressad vitlök i en skål och blanda med tomatpuré, japansk soja, vitvinsvinäger, srirachasås (efter smak) och socker.
5. **Eldkyckling:** Strimla rödlök. Skär kycklinglårfile i mindre bitar. Hetta upp rikligt med neutral olja i en stekpanna som tål ugnsvärme. Stek kycklingen ca 3 min. Krydda med lite salt. Tillsätt rödlök, ingefärssås och vatten, låt sjuda ca 1 min. Blanda ut majsstärkelse med lika delar kallt vatten och vispa ner i kycklingpannan.
6. Bryt mozzarella i bitar och strö över kycklingpannan. Ställ in hela stekpannan i övre delen av ugnen och gratinera ca 7 min.
7. **Pärnsallad:** Finstrimla päron och rödlök. Lägg i en skål och blanda med vitvinsvinäger och lite salt. Toppa med hälften av de rostade sesamfröna.
8. Strö resten av sesamfröna över kycklingpannan. Servera med jasminris och pärnsallad.

TIPS! Har ni ingen stekpanna som tål ugnsvärme? Lägg då över den stekta kycklinggrytan i en ugnform och gratinera.