



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.