



Bulgogi - Marineret svinekam med pære, pak choy og sesam-mayonaise

Bulgogi

1 fed hvidløg
½ tsk sesamolie
1 pose sojasauce
2 stk koteletter
2 tsk sukker ^b

Ris

135 g basmatiris

Sesam-mayonaise

3 spsk mayonaise
½ tsk sesamolie
1 tsk sojasauce

Pæresalat

1 pose sesamfrø
⅓ stk ingefær
½-1 fed hvidløg
1 spsk tomatpuré
½ pose sojasauce
1 tsk hvidvinseddike
1 tsk chiliflager
1 stk pære
½ stk pak choy
1 spsk sukker ^b

Anret

1 stk hjertesalat
1 stk skoleagurk

Det skal du selv have

peber ^b
salt ^b
olie ^b

^b basisvare

1. **Bulgogi:** Bland presset hvidløg, sesamolie og soja, 2 tsk sukker og lidt peber. Skær koteletterne i tynde strimler. Bland kødet med marinaden og lad det marinere ca. 20 min.
2. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
3. **Sesam-mayonaise:** Bland mayonaise, sesamolie og soja i en lille skål.
4. **Pæresalat:** Rist sesamfrøene på en tør stegepande til de er gyldenbrune. Skræl, riv og kom ingefær i en rummelig skål og bland med presset hvidløg, tomatpuré, 1 spsk sukker, soja, vineddike og chiliflager (undlad eller reducer mængden, hvis du ikke vil have det så stærkt). Skær pære i små tern og pak choy i fine strimler. Kom det i skålen og bland godt rundt. Drys med sesamfrø på toppen.
5. **Bulgogi, fortsættelse:** Varm panden op igen med lidt olie. Steg det marinerede kød ca. 6 min. til det karameliserer på ydersiden og er helt gennemstegt.
6. **Anret:** Skyl salaten og bræk blade af. Skær agurk i tynde skiver evt. på mandolinjern. Anret bulgogi, pæresalat, ris og agurkeskiver i salatbladene og servér med sesam-mayonaise.

Billedet kan afvige noget fra opskriften