

Koreansk BBQ-burrito med soft bones



1

Glaze

Skrell og del pære i biter. Kjør i blender sammen med resten av ingrediensene. Kok opp og la det putre til det tykner.

2

Kok opp og la det putre til det tykner.

3

Varm opp ovn til 120 °C og smør glaze på soft bones. Ta vare på resten av glazen. Legg kjøttet i langpanne sammen med 5 dl vann og dekk med aluminiumsfolie. Sett i ovnen og la stå i 6-8 timer, eventuelt over natten.

4

Kimchi

Snitt kål fint og ha i bolle. Sett til side. Bland sammen resten av ingrediensene i en liten bolle. Hell over kål og bland godt. Server gjerne med en gang eller ha i lufttett glass til servering.

5

Srirachamajones

Ha egg, sennep og olje i en stavmikserkolbe. Start stavmikseren i bunnen av kolben og kjør litt opp og ned, til tykk konsistens. Smak til med salt, pepper, sitron og Sriracha. Tilsett litt vann hvis den er altfor tykk. Sett til side.

6

Kok ris etter anvisning på pakken. Sett til side.

7

For montering, varm opp tortillalefser i folie i ovnen, ha ris i lefsen, legg på biter av kjøtt, kimchi, litt saus/glaze, koriander og Srirachamajones. Server.

Produkter i denne oppskriften

Svin Softbone 2kg Fr Pk



Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



Ingredienser

Gilde Soft Bones 1 kg

Glaze og saus

Pærer 4 stk

Ingefær 4-5 cm

Hvitløksfedd 4 stk

Soyasaus 1 dl

Brunt sukker 1 dl

Sesamolje 2 ss

Rask kimchi

Hodekål 400 g

Vegetabilsk olje 3 ss

Riseddik 6 ss

Glaze og saus

Rask kimchi

Srirachamajones

For montering

Chilipaste, f.eks. Sambal Oelek	2 ts
Fersk ingefær, finrevet	1 ts
Sukker	3 ss
Sesamolje	2 ts
Salt	0,5 ts
Pepper	0,5 ts

Srirachamajones

Prior Egg	1 stk
Dijonsennep	1 ss
Salt	0,25 ts
Pepper, nykvernet	0,25 ts
Sitron	0,25 stk
Vegetabilsk olje	3 dl
Sriracha	1-2 ss

For montering

Jasminris	3 dl
Koriander, hakket	1 dl

Glaze og saus

Rask kimchi

Srirachamajones

For montering

Srirachamajones

For montering

Tortillalefser (eller en pk små maislefser)

8 stk

Sesamfrø