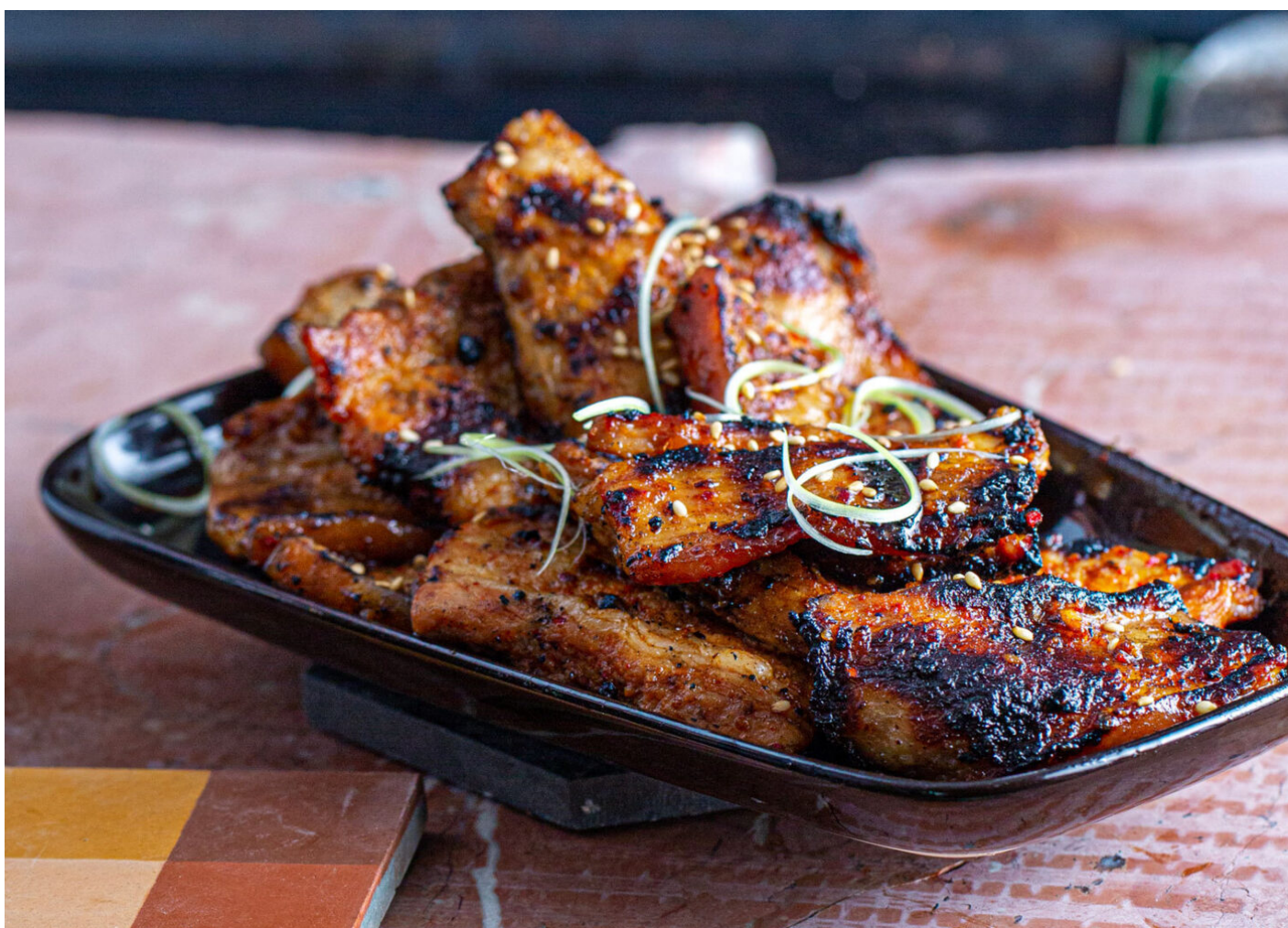


Oppskrift

Korean BBQ: Dwaebi bulgogi av pork belly strips med ssamjang



Dwaebi Bulgogi (Spicy korean pork) er svinekjøtt i tynne skiver, marinert med gochujang-saus, som grilles kjapt.

Del Pork belly strips i lange strimler på ca. 2 cm.

2

Del løk, pære og det hvite på vårløken i biter (del det grønne i tynne skiver og spar til senere) skrell og del ingefær i skiver. Ha alt i en blender sammen med hvitløksfedd og kjør til puré. Legg over i en blandebolle. Bland inn gochujang, gouchugaru, soyasaus, rissirup, mirin, sesamolje og svart pepper.

3

Legg pork belly stripsene i marinaden og vend dem godt. Dekk med plast og sett kaldt i minst 1 time, opptil et døgn.

4

Grill stripsene direkte på høy varme i 4-6 minutter til lett karamelliserte. Snu jevnlig underveis. Del stripsene i biter og dryss over vårløkringer og sesamfrø.

5

Kok opp resten av marinaden og la småkoke i 5 minutter. Juster med riseddik og soyasaus hvis det trengs.

6

Server med pork belly strips med ssamjang dip og kokt ris.

Tips! [Oppskrift på Ssamjang finner du her](#)

Produkter i denne oppskriften

Pork Belly Strips 2,5 Kg Pk



Pork Belly Strips 2,5 Kg Fr Pk



Ingredienser

Gilde Pork Belly strips	600 g
Løk	1 stk
Moden pære	1 stk
Vårløk	3 stk
Hvitløksfedd	5 stk
Fersk ingefær	15 g
Gochujang (koreansk fermentert chilipasta)	140 g
Gouchugaru (koreansk rød chili)	25 g
Soyasaus	2 ss
Koreansk rissirup	2 ss
Mirin	2 ss
Sesamolje	1 ss
Pepper	1 ss
Til servering	
Vårløk i ringer	4 ss
Sesamfrø, ristet	1 ss
Kokt ris	4 porsjoner
Ssamjang	1 porsjon