

Oppskrift

Korean BBQ: Chadolbaegi med Ungfe brisket



Chadolbaegi er veldig tynt skåret storfe brisket som marineres i en blanding av soyasaus, sukker, hvitløk, sesamolje og andre krydder. Man kan bruke kjøttet til å pakke grønnsaker inni, som for eksempel sopp eller vårløk.

Dipsaus

Bland tahini, sake, ponzu, miso, vegetabilsk olje, sesamolje, sukker, mirin riseddik og revet hvitløk og sett til side. Dryss hakkede peanøtter over ved servering.

2

Kutt brisket i så tynne skiver som mulig og bank ut kjøttet så tynt som mulig. Fordel sopp, snittet løk og gressløk på skivene.

Ha litt mel på hver ende av kjøttskiven, rull opp og press sammen. Fest en tannpirker slik at kjøttet ikke går så lett opp under grilling.

3

Kok opp vann og varm en vid stekepanne. Sett en bambusrist i stekepannen og legg i chadolbaegirullene, hell kokende vann i pannen og legg på lokk. La dampe i ca. 10 minutter.

4

Pensle med rullene med litt vegetabilsk olje og grill dem på middels til høy varme, til gjennomstekt, ca. 10 minutter. Snu underveis.

Dryss over ristede sesamfrø og server med dipsaus.

Produkter i denne oppskriften

Ungfe Brisket Pk



Ungfe Brisket Fr Pk



Ingredienser

Gilde Ungfe Brisket	400 g
Enokisopp	150 g
Kinesisk gressløk	50 g
Løk	0,25 stk
Mel	1 ss

Dipsaus

Til servering

Sesamfrø

Bløtlagte tannpirkere

Vann til damping

3 dl

Dipsaus

Tahini

1,5 ss

Sake

1,5 ss

Ponzu

1,5 ts

Miso

1,5 ts

Vegetabilsk olje

1,5 ts

Sesamolje

1,5 ts

Sukker

1 ts

Mirin

1 ts

Riseddik

1 ts

Hvitløksfedd, revet

1 stk

Peanøtter, grovhakket

2 ss

Til servering

Sesamfrø, ristet og lett knust

1 ss