

Oppskrift

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
----------	------

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
-----------	-------

Glaze og saus

Rask kimchi

Srirachamajones

For montering

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
Tortillalefser (eller en pk små maislefser)	8 stk
Sesamfrø	