

Oppskrift

Korean BBQ: Galbi med short ribs av ungfe – Korean short ribs



1

Skrell og del løk og pære i biter. Ha i blender sammen med hvitløk og skrelt og snittet ingefær. Kjør til puré. Tilsett soya, vann, sukker, mirin og pepper og kjør til

godt blandet. Ha i en bolle.

2

Snitt vårløk i tynne skiver og ha det i bollen sammen med sesamolje og sesamfrø.

Legg shortribs i en stor bolle eller stor ziplock og vend inn marinaden. La stå kaldt i minimum en time og opptil et døgn.

3

Grill ribsene direkte på høy varme, snu underveis jevnlig, til gjennomstekt og med fine striper, 3-4 minutter på hver side. La hvile noen minutter før servering.

Server med én gang.

Produkter i denne oppskriften

Ungfe Short Ribs Fr Pk



Ingredienser

Løk

1 stk

Til servering

Moden Pære	1 stk
Hvitløksfedd	5 stk
Ingefær	15 g
Soyasaus	2 dl
Vann	1 dl
Brunt sukker	50 g
Mirin	2 ss
Pepper	1 ss
Vårløk	4 stk
Sesamolje	2 ss
Sesamfrø, ristet og knust lett	2 ss
Gilde Ungfe shortribs	1,5 kg

Til servering

Ssamjang	
Kokt ris	
Vårløk	
Sesamfrø	