

Bulgogi

ca 500 g hel entrecôte eller annat fint nötkött

Marinad

0.5 dl ljus soja
3 msk farinsocker (kan givetvis minskas om man vill)
1 msk sesamolja
2-3 st vitlöksklyftor, rivna
1 tsk mald spiskummin
0.5 msk vitvinsvinäger
1 msk gochujaru (koreanskt chilipulver som inte är så starkt)

Salsa (mixad)

2 msk vitvinsvinäger
2 st tomat, klyftade
ca 1 dl strimlad inlagd grillad paprika
2 tsk strösocker
1-2 msk gochujang (smaka av)
2 tsk sesamolja
0.5 st rödlök, klyftad
1 st vitlöksklyfta, skivad

Kimchisås

3 dl creme fraiche
ca 1 dl kimchi, finhackad (smaka dig fram)

Till servering

Gott på bordet ? välj favoriter

tortillabröd, tacoskal eller salladsblad
koriander
strimlad isbergssallad
gurka i tärningar
röd och grön paprika i tärningar
tomater i tärningar
hackad rödlök
wasabiärtor eller wasabinötter
lime
picklad lök
ris
nudlar