



SNABBMAT

Koreansk burrito

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **120 min** Portioner: **2-3**

Den godaste burriton jag någonsin ätit var från en foodtruck som heter Korilla BBQ och det här är min version av den.

Den här rätten passade bäst under kategorin snabbmat, men det finns inget snabbt med det här. Det ska marineras kött, kokas och stekas ris, sautera haricots verts och värma på svarta bönor, göra en sriracha/kimchi-majonnäs och pickla rödkål. Men ta det lugnt jag guidar dig igenom allt steg för steg.

Har ni någonsin känt lycka när ni äter eller lagar något gott? Det gör jag och det var precis det jag kände när jag lagade och åt den här burriton.

#Cheffraimansmat

Länk till bild på kimchi bas: [Kimchi bas](#)

Länk till bild på kimchi: [Kimchi](#)



INGREDIENSER



Picklad rödkål

0.25 st hackat rödkålshuvud

1 dl ättika 12 %

2 dl socker

3 dl vatten

Sriracha/kimchi majonnäs

2 st äggulor
2 msk kimchi bas
1 msk sriracha
1-2 tsk salt och peppar
2-4 dl matolja

Marinad

2 msk sweetchilisås
1 msk soja
2 tsk sesamolja
1 msk sesamfrön
2 tsk tomatpuré
3 msk olivolja
300 g finstrimlad biff

Övrigt

2 dl basmatiris
1 förpackning svarta bönor, sköljda
1 paket haricot verts
1 burk kimchi
1 burk kimchi bas
1 paket stora tortillabröd
1 flaska sriracha

GÖR SÅ HÄR

- 1** Pickla rödkål. Vispa ättika, socker och vatten tills att sockret lösts upp. Häll i rödkål och ställ in i kylan.
- 2** Majonnäsen: Vispa äggulor fluffigt med elvisp. Tillsätt matolja i en tunn och jämn stråle till önskad konsistens. Tillsätt sriracha och kimchibas och vispa lite till. Smaka av med salt och peppar.
- 3** Marinaden: Blanda ihop alla ingredienser och tillsätt stimlat kött. Marinera ca 1 timme. Häll sedan över kött och marinad i en varm panna och tillaga i ca 3-4 minuter.
- 4** Stekt ris: Koka ris enligt förpackningens anvisning sedan steker du den hårt i en varm panna. Tillsätt kimchi salladen och svartabönor. (För extra hetta, så har du förmodligen både sriracha och kimchibas kvar så ta ca 2-3 tsk av varje och blanda med riset.)
- 5** Haricot verts: Blanchera i lättsaltad vatten och skölj sedan av under kallt vatten. Häll över dom i en varmpanna och tillsätt 1 msk kimchibas rör om tills att bönorna blivit varma och helt täckta av kimchibasen.

6

Lägg upp en tortilla på en tallrik. Lägg på önskad mängd av alla ingredienser och försök rulla ihop till en burrito. Lycka till och smaklig måltid!