KÖTT

Bulgogi

Kock: **Monika Österheim** Tid: **60 min** Portioner: **4**

Bulgogi är ett älskat alternativ till våra taco-kvällar. Samma dela-på koncept men andra smaker. Så gott!

Bulgogi ? koreanskt marinerat nötkött
Koreansk bulgogi är en rätt vi verkligen tagit till oss i Sverige och som gillas av stora och små. Precis som tacos så älskar vi den här typen av smårätter man själv plockar ihop, gärna på det berömda fredagsmyset. På fredagskvällen pallar vi inte att stå för länge i köket och då passar sånt här bra.
Rätten görs på finare nötkött som skärs i tunna skivor för att sedan marineras och snabbt stekas/grillas på hög värme. Har man en såndär japansk liten träkolsgrill är det perfekt att grilla köttet på den. Koreanska immigranter tog med sig rätten till Japan där den utvecklades till den kända rätten yakiniku, som även kallas korean barbecue.

Gör enkelt din egen smaksättning
Det finns färdiga kryddor och såser om man vill förenkla det ytterligare men de här blandningar rör du ihop snabbt.
Jag har testat några olika varianter av bulgogi men fastnade för Jennie Walldéns smarriga variant som man då även kan äta som tacos. Gör man inte marinad och salsa för starkt gillar även ungarna det eller så delar man på det i olika skålar, starkt och mildare.
Köttet är huvudsaken ? tillbehören väljer du
Ät bulgogi med tacoskal, tortillabröd eller samla ihop det i salladsblad. Du kan äta bulgogi traditionellt med ris och grönsaker eller till nudlar.
Jag har ändrat lite i receptet för att passa oss och det kan du också göra efter dina smaker för det är trots allt köttet som är grejen. Jag använde till exempel grillad inlagd paprika till salsan och uteslöt paprikan till serveringen för vi är inte förtjusta i färsk, röd paprika. Jag minskade också på chilihettan i både marinering och i salsan. Smaka dig fram!

Användbara tips!
Köttet blir väldigt gott i den här marinaden så marinaden kan användas i andra sammanhang när man vill ha asiatisk touch.
Vi föll också för kimchisåsen som blev otroligt god. Den kommer vi att göra till annan mat och ofta, vilken höjdare.
Att krossa några wasabiärtor för mer hetta och crunch var också en lysande idé och det kommer jag också att göra till andra rätter. På bilden hade vi wasabinötter som också blev gott till.

60

INGREDIENSER

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 tomater, 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

GÖR SÅ HÄR

1. Skär köttet i mycket tunna skivor.
2. Rör ihop alla ingredienser till marinaden och lägg i köttet. Låt det marinera i rumstemperatur medan du gör resten.
3. Mixa alla ingredienser till salsan utom löken och vitlöken till en slät, tjock sås. I slutet tillsätter du löken och mixar snabbt. (Jag gör så här för att inte löken ska mixas för länge ? den blir då besk.) Smaka av salsan med salt.
4. Finhacka kimchin och blanda med crème fraiche. Smaka av med en liten nypa salt.
5. Skär alla grönsaker till serveringen.
6. Värm tortillabröd och/eller tacoskal.
7. Fräs köttskivorna i en riktigt het stekpanna så att det får fin färg, knappt 1 minut per sida. Rör inte runt ? låt det ligga och karamellisera och vänd sedan. Man hinner inte bränna det i pannan eftersom det blir klart så snabbt så håll pannan het. Har du mycket kött, stek det i omgångar för fin färg.

8 Servera köttet genast och låt var och en plocka ihop sin variant av taco med bulgogi.