



- med Kikkoman Kimchi, TABASCO® Original, Kikkoman Original, Colman's senapspulver -

Pannbiff med löksås – En av grundstenarna i svensk husmanskost, färsbiffen. Här får den en ny variant med toner från Asien. Fläskbiff med chili, vänd i sesamfrön och stekt fräsigt i sesamolja. Majonnäs gjord med het kimchi i grunden och syrad med lime. Fläskfond blankas och mixas skummig med soja. Schalottenlök steks långsamt tills den karamelliseras ihop med chili och vänds sedan med koriander. Rätten lämpar sig väl som en varmrätt och serveras ihop med ris eller potatis.

RECEPT

FLÄSKFÄRSBIFF

- 16 g Salt
- 1,3 kg Fläskfärs
- 20 g Kikkoman Original soja
- 130 g hackad gul lök
- 3 g Malen ingefära
- 3 g Malen timjan
- 3 g Malen svartpeppar
- 70 g Mörk Sirap
- 1 st ägg
- 10 g Bong fond Kalv
- 40 g Ströbröd
- 140 g Gräddmjölk
- 60 g Vita sesamfrön
- 60 g Svarta sesamfrön
- 100 g Sesamolja

Tillagning fläskfärsbiff

1. Vispa ihop, mjölk, grädde, fond, soja, salt, ägg.
2. Tillsätt ströbrödet under vispning – låt svälla – rör om då och då.
3. Stek gullöken i 50 g smör – tillsätt kryddor och sirap när löken brynts – reducera något.
4. Låt löken svalna.
5. Blanda alla komponenter väl med köttfärsen – KÖR INTE för länge i blandare.
6. Forma biffar ca 140 g st
7. Blanda sesamfröna och vänd biffarna i fröna
8. Stek gyllene i panna på medelvärme ca 1 min / sida
9. Baka klart i ugn – 68 i kärntemperatur

KIMCHIMAJONNÄS

- 2 st Ägg
- 20 g Colman's senapspulver – blötlägg i 20 g ljummet vatten
- 15 g Kikkoman Original soja
- 100 g Kikkoman Kimchi
- 10 g Vinäger
- 500 g Rapsolja
- Salt
- 5 g TABASCO® Original

Tillagning Kimchimajonnäs

Mixa en grund i matberedare med ägg, senap, Kikkoman Kimchi, Kikkoman Original soja, vinäger och salt. Slå majonnäs genom att mata i rapsoljan under mixning. Smaka av med TABASCO® Original och salt.

SKUMMIG SOJASKY

- 350 g Oxdemiglace
- 350 g Rostad kycklingfond
- 300 g Fläskfond
- 50 g Kikkoman Original soja
- 200 g Creme fraiche
- 20 g Vinäger

Tillagning skummig sojasky

1. Reducera fonderna med soja tills det klistrar.
2. Blankas med Creme fraiche och syra med vinäger.
3. Mixa skummig och smaka av med salt och vinäger

KARAMELLISERAD LÖK/KORIANDER

- 500 g Schalottenlök – skalad och strimlad
- 50 g Sesamolja
- 6 g Salt
- 30 g TABASCO® Original
- 25 g Koriander – hackad
- 10 g Vinäger
- 50 g Salladslök – tunt skivad

Tillagning karamelliserad lök/koriander

1. Karamellisera schalottenlöken i sesamolja på låg värme i panna i ca 30-40 min under omrörning. Avsluta med att vrida upp värmen för gyllene stekyta.
2. Smaka av med salt, TABASCO® Original och vinäger.
3. Vänd ner koriander och salladslök innan servering.