



Korean BBQ i svensk-koreansk FUSION style

- med Kikkoman Tamari, Kikkoman Kimchi och TABASCO® Original -

Korean BBQ är på koreanska restauranger ett socialt sätt att äta grillat kött, med en gasol- eller kolgrill i mitten av bordet där man tillagar sin mat. Vi korsar Korea med svensk husmanskost i det här fallet. Grillad och chiliglaserad flankstek med "potatisgratäng" på vita roffrukters smaksatt med kimchi, syrad lök, koriander och böngroddar alltsammans ackompanjerat av en sesam- och misomajonnäs. En riktig "banger" i varmrättslistan!

## RECEPT

### FLANKSTEK

- 1,8 kg Flankstek – putsad
- 50 g Olivolja
- 50 g Osaltat smör
- 2 st Vitlöksklyftor – skalade och krossade
- Salt
- Nymalen svartpeppar
- Grillkol

#### Tillagning flankstek

1. Tillagning flankstek
2. Dressa köttet med olja
3. Salta och peppra båda sidor.
4. Grilla köttet ca 1 min på varje sida
5. Baka klart i ugn på 85 grader tills 58 grader i kärntemperatur
6. Bryn smöret, tillsätt vitlöken
7. Ös köttet med smöret och vila sedan

### CHILIGLACE

- 150 g Kikkoman Tamari
- 75 g Honung
- 15 g TABASCO® Original
- 50 g Vinäger
- 1 vitlöksklyfta – skalad och riven
- 25 g Majsstärkelse – löst i 50 g vatten

#### Tillagning chiliglase

1. Koka upp Kikkoman Tamari, honung, vinäger, TABASCO® Original och vitlök
2. Red av med majsstärkelse under omrörning
3. Mixa ihop med stavmixer
4. Skiva köttet
5. Pensla köttet med denna glase innan servering
6. Toppa med flingsalt.

### GRATÄNG

- 300 g Palsternacka – skalad och grovriven
- 350 g Rotselleri - skalad och grovriven
- 350 g Persiljerot - skalad och grovriven
- 200 g Schalottenlök – skalad och skivad
- 2 st - Vitlöksklyftor – skalade och rivna
- 100 g Kikkoman Kimchi
- 30 g Majsstärkelse
- 500 g Vispgrädde
- 20 g Salt
- 5 g Nymalen svartpeppar
- 150 g Riven Parmesan

#### Tillagning gratäng

1. Blanda roffrukters, lök, vitlök, Kikkoman Kimchi, salt, peppar och majsstärkelse.
2. Lägg blandningen i en form och tillsätt grädde.
3. Toppa med osten.
4. Baka i ugn på 150 grader i 45-60 min tills gyllene. Topp med flingsalt.

### SYRAD LÖK & BÖNGRODDAR

- 200 g Rödlök – skalad och skivad
- 200 g Mungböngroddar – isade
- 200 g 123-lag
- 25 g Koriander – hackad

#### Tillagning syrad lök & böngroddar

1. Koka upp 123-lagen och häll över löken, låt dra i 20 min
2. Häll av lagen från löken och vattnet från groddarna, blanda sedan lök och böngroddar
3. Vänd ner koriander innan servering

### SESAM OCH MISOMAJONNÄS

- 50 g Röd miso
- 50 g Ljus miso
- 100 g Sesamolja
- 25 g Svarta sesamfrön
- 25 g Vita sesamfrön
- 2 ägg
- 25 g Colman's senapspulver – löst i 40 g vatten
- 25 g Vinäger
- 25 g Kikkoman Tamari
- 400 g Rapsolja

#### Tillagning sesam & misomajonnäs

1. Mixa en grund med allt utom sesamolja och rapsolja.
2. Mata sedan i oljorna under mixning.
3. Smaka av med salt och peppar.