



Haukibulgogi

(4 annosta)

800 g nahatonta ja ruodotonta haukifileetä
ruokaöljyä paistamiseen
hienoa suolaa maun mukaan
(varovasti, sillä kastike sisältää suolaa)

Kastike

½ dl (vähäsuolaista) soijakastiketta
1 dl miriniä (makea riisistä ja alkoholista valmistettu riisiviini)
½ dl sokeria (hienoa tai fariinisokeria)
5 rkl tuoretta inkivääriä hienonnettuna
5 rkl valkosipulia hienonnettuna
1 rkl kevätsipulia hienonnettuna
2 rkl seesaminsiemeniä paahdettuna

Tee kastike kiehattamalla kattilassa soijakastike, mirin ja sokeri. Lisää sekaan hienonnettu valkosipuli ja inkivääri. Kiehauta kastike uudelleen. Lisää kastikkeeseen hienonnettu kevätsipuli ja seesaminsiemenet.

Kuumenna iso valurautapannu hyvin kuumaksi. Paista haukipalat tai -siivut 2-3 erässä nopeasti ja nosta ne kuumennetulle vadille. Vaihtoehtoisesti voit kypsentää haukipalat grillissä tai parilalla.

Kaada kastike haukisiivujen päälle.

Tarjoa haukibulgogin kanssa keitettyä riisiä. Hyvä lisuke on myös ohuet porkkana- ja retikkasuikaleet, jotka voi maustaa kirpeiksi mirillä. Bulgogin kanssa maistuvat korealaiseen tapaan hapankaalin kaltainen kimchi ja erilaiset etikkaiset vihannessäilykkeet. Korealaiset käärivät bulgogilihaa myös salaatinlehtinyytteihin ja lisäävät nyytin sisään vielä tuoretta valkosipulia, chilikastiketta ja retikkaraastetta.