



Hval yukhoe koreansk stil

En hvalrett fra yukhoes hjemland, Korea. Den velduftende, nypressede sesamoljen gir hvalkjøttet utsøkt, rund smak! Pærens saftige konsistens passer også perfekt sammen med hvalkjøttet. Plommesausen gir retten en ekstra liten aksent.

Fremgangsmåte:



Bland sammen på forhånd en yukhoe saus av ingrediensene merket (A)



Skjær ferdig opptint rødt hvalkjøtt i 1,5mm tykke skiver.



Skjær deretter stykkene i 1,5mm tykke strimler.



Hell i 30ml yukhoe saus fra (1) i en bolle.



Tilsett raspet hvitløk.



Tilsett sesamolje.



Legg i kjøttstrimlene og bland sammen. La smaken trekke godt inn i kjøttet.



Pære, gulrot og vårløk skjæres i tynne strimler.



Legg ingrediensene fra (8) inn i bollen fra (7) og bland sammen. Server på et fat, dryss litt sesamfrø på toppen til slutt.

Ingredienser

Rødt hvalkjøtt
180g

Sesamolje
5ml

Soyasaus (A)
3 Spiseskjeer

Pære
¼ pære

Shochu (A) *
1 Spiseskje
**Japansk brennevin, lages av destillert ris, hvete, søtpotet, bokhvete eller brunt sukker. Kanskje erstattes med akevitt?*

Gulrot
30g

Sukker
1 Spiseskje

Vårløk
10g

Plommesaus
½ Spiseskje

Sesamfrø
Passende mengde

Raspet hvitløk
30g

Tips:

Plommesaus er en ingrediens man finner i alle koreanske hjem, og er visstnok litt forskjellig fra husstand til husstand. Den lages ved å sylte plommene i en glassflaske med sukkerlake. Her har vi brukt en plommesaus lagret i 2 år.