

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Gegrillter Kochsalat mit Lachs-Sashimi in Gotschujang-Bulgogisauce

Köchin: Sohyi Kim

Zutaten

(2 Personen)

- 1 Kochsalat
- Pflanzenöl
- 300 g Lachs-Sashimi in Würfel geschnitten
- dunkles Sesamöl
- 100 ml Bulgogi-Sauce im Fachhandel erhältlich)
- 1 EL Gotschujang
- 1 Jungzwiebel
- Sojasauce
- Sesam
- Salz

Zubereitung

Kochsalat halbieren und in einer heißen Pfanne mit Pflanzenöl leicht auf der unteren Seite anbraten. Jungzwiebel schneiden.

Lachswürfel in einer Schüssel mit Sesamöl, Bulgogi-Sauce, Gotschujang und Jungzwiebel mischen.

Quelle: ORF extra

Gebratenen Kochsalat auf einem Teller anrichten. Sesam, Sojasauce, Bulgogi-Sauce und Salz darübergerben.

Anschließend das Lachs-Sashimi auf dem Kochsalat servieren.