

Asiatisk nötköttsrullader med pak choi-nudlar

Total tid **235 Min.** 60 Min. Tid för förberedelse **175 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till rulladerna:

1,6 kg	nötrullader (20 skivor, ca 80 g styck)
200 g	misopasta
100 g	inlagd ingefära
300 g	rökt tofu, skuren i 10 långa skivor
60 ml	matolja till stekning
500 g	lök, grovhackad
200 g	champinjoner, halverade
15 g	vitlök, skalad
50 g	tomatpuré
500 ml	rödvin
2 liter	köttbuljong
100 ml	<u>Kikkoman naturligt bryggd sojasås</u>
15 g	majsstärkelse

Till salladen:

300 g	glasnudlar
60 ml	matolja till stekning
500 g	baby pak choy, finstrimlad
20 g	rödlök, finhackad
100 ml	Kikkoman rostad sesamolja
50 g	chilifrukter, finhackade
50 g	koriander, finhackad
100 ml	limejuice
50 g	honung
100 g	rostade saltade jordnötter, hackade

Dessutom:

20 g	krasse
-------------	--------

FÖRBEREDELSE

Steg 1

För varje rullad, lägg två skivor nötkött i form av ett T, bred lätt med misopasta och strö över inlagd ingefära. Lägg en skiva rökt tofu längs toppen av T-et, vik in sidorna och rulla ihop tätt från botten.

Steg 2

Värm ugnen till 160 °C (varmluft). Värm oljan i en gryta och bryn rulladerna på alla sidor i 6–8 minuter. Ta ut köttet. Tillsätt lök, svamp och vitlök i grytan och bryn i 5–6 minuter. Rör i tomatpurén och tillaga i ytterligare 1–2 minuter. Deglasera med rött vin och reducera något. Tillsätt köttbuljongen, lägg rulladerna i vätskan och bräsa i ugnen i cirka 2,5 timmar, vänd dem var 30:e minut.

Steg 3

Koka glasnudlarna enligt anvisningarna på förpackningen. Värm oljan i en panna och fräs pak choy och lök i 2–3 minuter. Blanda med glasnudlarna i en stor skål. Vispa ihop sesamolja, chilifrukter, koriander, limejuice och honung och blanda salladen med dressing. Vänd ner jordnötterna.

Steg 4

Ta upp rulladerna ur såsen. Sila såsen genom en fin sil och krydda med Kikkoman sojasås. Blanda majsstärkelsen med lite vatten och använd det för att tjockna såsen något. Lägg tillbaka rulladerna i såsen och värms upp igen. Servera med salladen och garnera med krasse.

