

# Krydda julbordet med Koreanska smaker

Prova redaktionens favoritspjäll med smak av ingefära, sesamolja och chilipaste. Med en sötsyrlig fräsch rödkålssallad till sitter rätten som en smäck på julbordet. Räkna med omtag.

Recept Sofia Nilsson Foto Lennart Weibull

Fler tips  
på goda spjäll  
finns på  
[ica.se/buffe](http://ica.se/buffe)



## KRYDDIGA SESAMSPJÄLL

Spjällen vinner på att göras några dagar i förväg. Värm dem i ugn vid servering, ca 20 minuter på 175°C.

### FÖR 4 PERSONER

- 1½ kg tjocka revbensspjäll
- 2 vitlöksklyftor (rivna)
- 1 msk riven färsk ingefära
- 1 tsk kanel
- 2 dl japansk soja
- 1½ msk risvinäger
- ½ dl råsocker
- 3 msk sesamolja
- 2 msk chilipaste (t ex chipotlepaste)
- 2 msk rostade sesamfrön till garnering

**FÖR ALLA** Fri från gluten, laktos, mjölkprotein och ägg.

### GÖR SÅ HÄR:

1. Lägg spjällen i dubbla plastpåsar.
2. Blanda övriga ingredienser och håll i påsen. Förslut påsen och låt ligga i kylskåp över natten, vänd gärna några gånger.
3. Sätt ugnen på 150°C. Lyft upp spjällen och lägg i en ugnssäker form med köttisidan nedåt.
4. Håll marinaden i en kastrull och koka ihop till en simmig konsistens/glaze.
5. Ställ spjällen mitt i ugnen 1 timme. Vänd dem och låt stå ytterligare 1 timme.
6. Höj ugnsvärmen till 225°C. Pensla spjällen med glazen. Håll ½ dl vatten i formen. Ställ mitt i ugnen ca 10 minuter, tills ytan blivit läckert glaserad. Strö över sesamfröna.

## SWEET KIMCHI PÅ RÖDKÅL

Gör gärna i förväg, men rör ner gurka och salladslök först vid servering.

### FÖR 4 PERSONER

- 500 g rödkål
- ½-1 röd chili (t ex spansk peppar)
- 1 vitlöksklyfta
- 2 msk hackad syltad ingefära
- 1 msk risvinäger
- 1 msk raps- eller sesamolja
- 1 msk fisksås
- ½ msk strösocker
- 2 krm salt
- 1 gurka
- 3 salladslökar

**FÖR ALLA** Fri från gluten, laktos, mjölkprotein och ägg.

### GÖR SÅ HÄR:

1. Ansa och strimla kålen fint. Skär chilin tvärs över i tunna skivor. Skala och finriv vitlöken.
2. Blanda detta med ingefära, risvinäger, olja, fisksås, socker och salt.
3. Låt stå minst 30 minuter, men gärna över natten i kylen.
4. Skala gurkan, dela den på längden och kärna ur den med en sked. Skär gurkan i cm-tjocka skivor. Skiva salladslöken fint.
5. Vänd ner gurka och salladslök strax före servering.