

Asiatisk okseroulade med pak choi-nudler

Samlet tid **235 min.** 60 min. Arbejdstid **175 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Roulader:

1,6 kg	oksekødsroulade (20 skiver, ca. 80 g per styk)
200 g	misopasta
100 g	syltet ingefær
300 g	røget tofu, skåret i 10 lange skiver
60 ml	planteolie til stegning
500 g	løg, grofthakket
200 g	svampe, i halve
15 g	hvidløg, pillet
50 g	tomatpuré
500 ml	rødvin
2 liter	oksebouillon
100 ml	Kikkoman naturligt brygget sojasauce
15 g	majsstivelse

Salat:

300 g	glasnudler
60 ml	planteolie til stegning
500 g	baby pak choi, fintstrimlet
20 g	rødløg, i tynde skiver
100 ml	Kikkoman ristet sesamolie
50 g	chilier, i tynde skiver
50 g	koriander, finthakket
100 ml	limesaft
50 g	honning
100 g	ristede, saltede peanuts, hakket

Derudover:

20 g	karse
-------------	-------

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Til hver roulade lægges to stykker oksekødsroulade i en T-form over hinanden. Spred misopasta ud over kødet, og fordel syltet ingefær jævnt. Læg en skive røget tofu langs toppen af T-et, fold siderne omkring, og rul rullen sammen fra bunden af.

Step 2

Forvarm ovnen til 160 °C (varmluft). Opvarm olie i en kasserolle, og svits rouladerne på alle sider i 6-8 minutter. Fjern kødet. Tilsæt løg, svampe og hvidløg til kasserollen, og brun det i 5-6 minutter. Rør tomatpuré i, og tilbered i yderligere 1-2 minutter. Kog gryden af med rødvin, og lad det hele koge en smule ind. Tilsæt oksebouillon, læg rouladerne i væden, og steg dem i ovnen i 2,5 timer. Sørg for at vende dem hver halve time.

Step 3

Kog glasnudlerne i henhold til pakkens anvisninger. Opvarm olie i en pande, og steg pak choi og løg i 2-3 minutter. Bland glasnudlerne, pak choi og løg i en stor skål. Pisk sesamolie, chili, koriander, limesaft og honning sammen, og vend dressingen i salaten. Fold de hakkede peanuts i salaten.

Step 4

Fjern rouladerne fra saucen. Si saucen gennem en sigte, og smag til med Kikkoman sojasauce. Bland majsstivelsen med en smule vand og brug det til at tykne saucen en smule. Læg rouladerne tilbage i saucen, og opvarm det hele igen. Server de

færdige roulader med salat, og pynt med karse.