

## INGREDIENTS

- Arròs blanc cuit
- Cansalada de porc tallada a un gruix d'1 cm.
- Salsa Kalbi
- Pastanaga
- Cogombre
- 1 enciam trocadero
- SamJang

## ELABORACIÓ

1. Preneu la carn i mulleu-la amb la salsa Kalbi. Deixeu-la marinar una hora.
2. Renteu i desfulleu les fulles d'enciam.
3. Renteu i tal·leu la verdura a bastons el més fins possibles.
4. Feu la carn a la planxa lentament per evitar que es cremi. Traieu-la i tal·leu-la a trossos.
5. Preneu una fulla d'enciam, poseu-hi una cullerada d'arròs, les verdures al damunt i un tall de cansalada acabada de fer.
6. Poseu una mica de SamJang al damunt. Emboliqueu-la com si d'un rotllet es tractés i us ho mengeu.

## OBSERVACIONS

*Podeu variar el marinat: pasta picant vermella, mel, salsa de soja coreana, gingebre, all...*

*També podeu prescindir del SamJang i mullar-los amb vinagre de soja.*

## NOTES:

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

-----

