



## Traybake met kimchi, buikspek en groenten

**2 PERSONEN**

🕒 25 minuten

### DIT HEB JE NODIG

#### voor de traybake

- 🥬 100 g shiitake
- 🥬 100 g spinazie
- 🥬 200 g buikspek, in plakjes
- 🥬 150 g kimchi
- 🥬 100 g radijsjes, gehalveerd

#### voor de marinade

- 🥬 1 el gochujang\*
- 🥬 1 el sesamololie
- 🥬 1 el sojasaus

#### voor de afwerking

- 🥬 ½ el sesamzaadjes
- 🥬 korianderblaadjes

**MATERIAAL:** ovenschaal (20 x 25 cm)

### ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Maak de marinade door alle ingrediënten te mengen in een kommetje.
3. Schik de andere ingrediënten (los van de sesamzaadjes en de koriander) op een ovenschaal.
4. Dat lukt het beste in deze volgorde: bedek de bodem met de spinazie en schik er dan de shiitake en de stukjes buikspek op.
5. Lepel er vervolgens de kimchi tussen en eindig met de radijsjes.
6. Verdeel er tot slot de marinade overheen.
7. Zet de traybake gedurende 15 minuten in de warme oven.
8. Haal de traybake met kimchi uit de oven en werk af met de sesamzaadjes en wat verse koriander.

**TIP:** Dit is een Koreaanse chilipasta van rode pepers, kleefrijst en gefermenteerde sojabonen. Gochujang heeft een fijne, zoetige pittigheid en is milder dan sriracha of sambal. Zoek ernaar bij Aziatische supermarkten en toko's, je herkent het meteen aan het iconische rode kuipje. Kun je 't niet vinden? Vervang dan gerust door sriracha, maar gebruik een beetje minder.

**BRON:** [culy.nl](https://culy.nl)

