



Bulgogi – dun gesneden ribeye in sla-wraps

Bulgogi is een van de bekendste Koreaanse grillgerechten die door de cola – ja, echt – heerlijk zoet smaakt.

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  500 g ribeye of entrecote
-  250 ml cola of 7-up
-  90 ml sojasaus
-  40 ml rijstwijijn mirin
-  3 el basterdsuiker
-  1½ el sesamololie
-  3 el honing
-  2½ el knoflook, fijngesneden of geperst
-  ½ el gember, grof gesneden
-  1 kleine ui, in stukken
-  1 kiwi of 1 kleine nashipeer*, in stukken
-  gewassen lollo rosso lollo bianco, eikebladsla, kropsla en/of rucola, voor erbij

voor de kochuchangsaus – Koreaanse rode-pepersaus

-  2 el kochuchang (gefermenteerde rode-peperpasta)
-  1 teen knoflook, geperst
-  1 el suiker
-  2 el sesamololie
-  1 el dingesneden bosui
-  1 el geroosterd sesamzaad

voor de ssamjangsaus – Koreaanse gefermenteerde sojasaus

-  3 el doenjang (Koreaanse miso)
-  1 el kochuchang
-  1 teen knoflook, geperst
-  1 el suiker
-  2 el sesamololie
-  1 el geroosterde sesamzaadjes
-  1 el dingesneden bosui

MATERIAAL: keukenmachine of staafmixer

ZO MAAK JE HET:

Vorbereitung

1. Begin liefst 1 dag of avond van tevoren.
2. Snijd de entrecote of ribeye tegen de draad in, in dunne plakken.
3. **Tip:** als je het vlees even laat opvriezen in de diepvries kun je het makkelijker in dunne plakken snijden.
4. Giet zoveel cola over het vlees dat het onder staat en laat 2-3 uur marineren.
5. Doe de sojasaus, rijstwijijn, basterdsuiker, sesamololie, 3 el water, honing, knoflook, gember, ui, kiwi, of nashipeer in een keukenmachine of staafmixer en pureer fijn.
6. Haal het vlees uit de cola (gooi de cola weg) en leg het in de marinade.
7. Dek af.
8. Marineer het vlees enkele uren of een hele nacht.
9. Verhit een grillpan of bbq en gril de plakjes vlees kort aan beide kanten.
10. Vries evt. overgebleven marinade in voor een volgende keer.

Sausen:

11. Meng de kochuchang, knoflook, suiker en sesamololie met een garde, roer het sesamzaad erdoor, bestrooi de saus met de bosui.
12. Meng de doenjang, kochuchang, knoflook, suiker, sesamololie door elkaar. Roer het sesamzaad erdoor en bestrooi met de bosui.

* Nashiperen vind je bij toko's en mediterrane winkels.

TIP: Zo eet je bulgogi Vul een slablad met rijst, een stukje vlees en wat kimchi, dan een van de 2 sauzen, en stop het in een keer in je mond!

BRON: deliciousmagazine.nl

