



Bulgogi met entrecote en kimchi

2 PERSONEN

⌚ 45 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🇰🇷 6-8 el sojasaus
- 🇰🇷 2 el bruine basterdsuiker + extra
- 🇰🇷 4 tenen knoflook, geperst
- 🇰🇷 ¼-½ tl gemalen zwarte peper
- 🇰🇷 2 bosuien, fijngesneden
- 🇰🇷 2 el geraspte ui
- 🇰🇷 ¼ tl miwon*, Koreaanse smaakversterker
- 🇰🇷 ½ zoete Aziatische peer, geraspt (of 4 el 7-UP)
- 🇰🇷 2 el sesamolie
- 🇰🇷 1 tl sesamzaad
- 🇰🇷 400 g entrecote, in mooie plakken van 8×15 cm en 2-3 mm dik
- 🇰🇷 zonnebloemolie, om in te bakken
- 🇰🇷 botersla, om te serveren
- 🇰🇷 gekookte rijst
- 🇰🇷 kimchi

MATERIAAL: grillpan

ZO MAAK JE HET:

1. Meng voor de marinade in een ruime kom de sojasaus met de bruine suiker, knoflook, zwarte peper, bosuien, ui, miwon, peer, sesamolie, het sesamzaad en 2 el water.
2. Roer tot de suiker is opgelost.
3. Voeg het vlees toe en meng goed.
4. Laat ± 30 minuten marineren op kamertemperatuur.
5. Verhit de grillpan op middelhoog vuur en bestrijk die licht met zonnebloemolie.
6. Gril de gemarineerde plakjes entrecote 1-2 minuten aan elke kant.
7. Sommige mensen houden ervan als het vlees nog rood is, anderen houden van goed doorbakken – in dat geval bak je langer.
8. Serveer met de slabladeren, rijst en de kimchi.

* Miwon is een Koreaanse smaakversterker, te koop bij de Aziatische supermarkt.

BRON: deliciousmagazine.nl

