



Koreaanse keuken

op het Koreaanse gerecht buldak.

2 PERSONEN

⌚ 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de sushirijst

- 🍳 125 g sushirijst
- 🍳 1½ el rijstazijn
- 🍳 1 tl suiker
- 🍳 ½ tl zout

voor de buldak bake

- 🍳 400 g kippendijen
- 🍳 peper en zout
- 🍳 75 g roomkaas
- 🍳 25 g kewpie Japanse mayonaise
- 🍳 1 el gochujang
- 🍳 1 el donkere sojasaus
- 🍳 2 el mulyeot of honing
- 🍳 ½ el limoensap
- 🍳 2 teentjes knoflook
- 🍳 ¾ cm gember
- 🍳 3 lente uitjes
- 🍳 nori vellen
- 🍳 ½ zakje geraspte cheddar
- 🍳 ½ zakje geraspte mozzarella

voor de topping

- 🍳 1 lente ui in ringetjes
- 🍳 ½ rode peper in ringetjes
- 🍳 1 el verse koriander
- 🍳 gochugaru
- 🍳 crispy chili oil
- 🍳 kimchi

MATERIAAL: ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Bereid de sushirijst volgens de bereidingswijze op de verpakking.
2. Roer na het koken de rijstazijn, suiker en het zout door de sushirijst en laat afkoelen.
3. Verwarm de oven voor op 180°C.
4. Snijd de kippendijen in dunne reepjes en kruid rondom met peper en zout.
5. Roer de roomkaas, kewpie mayonaise, gochujang, sojasaus, mulyeot (of honing) en de limoensap goed door elkaar en roer dit door de kipreepjes.
6. Maak de knoflook en gember schoon en rasp beiden heel fijn.
7. Roer dit ook door de kip heen.
8. Maak de lente uitjes schoon en snijd in ringetjes.
9. Roer dit ook door de kip.
10. Verdeel de sushirijst over een ovenschaal zodat je een laagje hebt van ongeveer 1 – 2 cm hoog.
11. Leg hier in 1 laagje norivellen bovenop.
12. Schep hier het kipmengsel op en verdeel evenredig.
13. Strooi daarna de geraspte cheddar en geraspte mozzarella overheen en bak de buldak bake 30 tot 45 minuten in de voorverwarmde oven, totdat de kip gaar is.

Topping

14. Verdeel de ringetjes lente ui en rode peper over de buldak bake.
15. Verdeel er ook wat blaadjes verse koriander over.
16. Bestrooi met de gochugaru en verdeel er hier en daar wat crispy chili oil overheen.
17. Serveer met de kimchi.

BRON: eviekookt.nl

