



Galbi sogogi aseupalagoseu - Kalbi beef met groene asperges

Kalbi beef is een Koreaans gerecht dat je eigenlijk met shortribs maakt, maar voor een snelle versie kun je natuurlijk prima een mooie steak gebruiken.

2 PERSONEN

🕒 90 minuten

DIT HEB JE NODIG:

🇰🇷 2 ribeye steaks, op kamertemperatuur

voor de marinade

🇰🇷 2½ teentje knoflook

🇰🇷 1 cm gember

🇰🇷 50 ml sojasaus

🇰🇷 20 ml sesamololie

🇰🇷 20 ml mirin

🇰🇷 2 el bruine basterdsuiker

🇰🇷 2 el appelazijn

🇰🇷 1 tl gochujang

🇰🇷 ½ tl maïzena

voor de toppings

🇰🇷 500 g groene asperges

🇰🇷 scheutje olie

🇰🇷 peper en zout

🇰🇷 2 lente uitjes in ringetjes

🇰🇷 gochugaru

🇰🇷 sesamzaadjes

MATERIAAL: keukenpapier, ziplock zak, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Laat de ribeye steaks op kamertemperatuur komen en dep ze droog met keukenpapier.

Marinade

2. Maak de knoflook en gember schoon en rasp beiden.

3. Meng dit met alle overige ingrediënten voor de marinade door elkaar, behalve de maïzena.

4. Doe de ribeye steaks samen met de marinade in een ziplock zakje en laat ten minste 1 uur marineren, maar het liefst langer.

Groene asperges grillen

5. Haal de harde uiteinden van de groene asperges.

6. Verhit een scheutje olie in een pan en bak hier de asperges in totdat ze lichtbruin en zacht en beetbaar zijn.

7. Breng op smaak met peper en zout.

Kalbi steak grillen

8. Haal de ribeye steaks uit de marinade en grill de ribeye medium (rare) op de barbecue of in de grillpan.

9. Zo'n 3-4 minuten op elke kant.

10. Laat ze vervolgens 10 minuutjes rusten onder aluminiumfolie.

11. Verwarm de overgebleven marinade in een steelpannetje.

12. Meng de maïzena met wat koud water en voeg dit toe aan de marinade.

13. Kook in tot een mooie glanzende saus.

14. Verdeel de asperges over de borden en leg hier de ribeye steaks op.

15. Garneer met de saus, lente ui ringetjes, gochugaru en sesamzaadjes.

BRON: eviekookt.nl

