



Koreaanse keuken

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  35 g gochujang *
-  1½ el sojasaus
-  1 teen knoflook, geperst
-  1 el sesamolie
-  400 g biefstuk of dingesneden biefstuk, in lange reepjes van ± 3 cm breed
-  200 g bimi
-  1 tl gemengd wit en zwart sesamzaad, geroosterd
-  ½ limoen, sap
-  1 limoen, in kwarten, voor erbij
-  kimchi, voor erbij
-  zeezoutvlokken, optioneel

MATERIAAL: grillpan of BBQ, 6 metalen spiesen of geweekte houten satéstokjes, aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een grillpan (met deksel) op hoog vuur of steek de barbecue aan.
2. Meng in een grote kom de gochujang, sojasaus, knoflook en ½ el van de sesamolie.
3. Wentel de biefreepjes erdoor en steek ze zigzagsgewijs aan 6 spiesjes.
4. Gril de spiesjes afgedekt 1-2 minuten per kant tot ze net gaar zijn en streepjes krijgen.
5. Leg ze op een bord en laat ze losjes afgedekt met aluminiumfolie 5 minuten rusten.
6. Gril intussen de bimi 3-4 minuten onder af en toe keren tot ze streepjes krijgen.
7. Schep ze in een grote, hittebestendige schaal en schep ze direct om met het sesamzaad, limoensap en de overige el sesamolie.
8. Voeg zeezoutvlokken of zout en versgemalen zwarte peper naar smaak toe.
9. Serveer de spiesjes met de bimi, kimchi en halve limoenen.

* Gochujang is Koreaanse chilipasta, te koop in een Aziatische- of ruim gesorteerde supermarkt.

BRON: deliciousmagazine.nl

