



Koreaanse keuken

Koreaanse broodje ribeye bulgogi

Let op: bulgogi moet een aantal uur marineren, een perfect klusje voor de avond van tevoren dus. Met dit recept maak je trouwens meer dan genoeg voor twee broodjes, maar geloof ons: dat wil je. Je kunt het vlees namelijk daarna altijd nog serveren bij noodles, of invriezen voor op een later moment.

2 PERSONEN

⌚ 4 uur + 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de broodjes

- 2 eieren
- 1 briochebrood
- 2 el bieslook, fijn gesnipperd
- klont boter

voor het gemarineerde rundvlees

- 500 g grillvlees zoals entrecote, ribeye, biefstuk uit de rug of longhaas
- 1 peer, geschild en zonder klokhuis
- ½ gele ui
- 3 teentjes knoflook
- 1½ cm gember, geschild
- 2 el sojasaus
- 2 el (geroosterde) sesamololie
- 2 bosuitjes, grofgehakt
- klein scheutje rijstazijn
- flinke snuf zwarte peper
- 1 tl gochujang

voor de spicy mayo

- 2 el mayonaise
- 1 tl gochujang

MATERIAAL: keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

Voor het vlees

1. Maak eerst de bulgogi.
2. Snijd daarvoor het vlees met een vlijmscherp mes flinterdun, tegen de draad in.
3. Snijden gaat makkelijker als het vlees (licht) bevroren is, maar het makkelijkst is het om het de slager met de snijmachine te laten doen.
4. Meng alle andere ingrediënten met een keukenmachine en maak hier een egale marinade van.
5. Leg het vlees in de marinade, voeg nog 1 eetlepel sesamololie toe en meng alles met de hand.
6. Laat het vlees 3 uur of langer marineren (een avond van tevoren marineren kan ook).

Het broodje

7. Bak het vlees in een laagje olie in een koekenpan en hou op heel laag vuur warm tot je het broodje gaat beleggen.
8. Breng een pan water aan de kook en kook twee eitjes gedurende 7-8 minuten.
9. Spoel ze daarna meteen af onder koud stromend water en pel ze.
10. Snijd in dunne schijfjes.
11. Maak de spicy mayonaise door de mayonaise met de gochujang te mengen.
12. Doe de mayo in een spuitflesje. **TIP:** gebruik een lege ketchupfles.
13. Snijd twee dikke plakken van 6-7 centimeter van het briochebrood en toast ze langs beide kanten goudbruin in een pan met een laagje boter.
14. Laat ze uitlekken op een vel keukenpapier.
15. Zet de plakken nu rechtop op een snijplank en snijd met een scherp mes in zodat er zich een soort zakje vormt.
16. Vul de broodjes voorzichtig met bulgogi.
17. Ga voorzichtig te werk zodat het brood niet breekt.
18. Schik de eitjes er in een waaier op en verdeel er de fijn gesnipperde bieslook over.
19. Maak af met de spicy mayo, die je er in mooie streepjes overheen knijpt.

BRON: culy.nl

