



Koreaanse stoofvlees met sesam en gochujang

Natuurlijk kennen we allemaal de meer traditionele versies zoals Hollands draadjesvlees en Vlaams stoofvlees. Maar ik denk dat je met de smaken van elke keuken in de wereld wel stoofvlees kunt maken. Daarom nu heerlijke versie met Koreaanse smaken!

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten + 4 uur

DIT HEB JE NODIG:

-  500 g sukadelappen
-  zout en peper
-  1 el bloem
-  zonnebloemolie
-  1 ui
-  2 teentjes knoflook
-  2 cm gember
-  200 ml runderfond
-  3 el donkere sojasaus
-  3 el appelazijn
-  1 el gochujang
-  2 el sesamololie
-  25 g suiker
-  3 el geroosterde sesamzaadjes
-  2 lente uitjes



MATERIAAL: diepe stoofpan

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de sukadelappen in blokjes en kruid met peper en zout.
2. Meng het vlees vervolgens met de bloem.
3. Verhit een flinke scheut zonnebloemolie in een diepe stoofpan en bak hierin het vlees rondom bruin.
4. Maak ondertussen de ui schoon en snipper deze.
5. Voeg toe aan het vlees in de pan en bak even mee.
6. Maak dan de knoflook schoon en pers deze uit bij het vlees.
7. Maak de gember schoon en rasp deze bij het vlees.
8. Roer alles goed door en bak nog zo'n 2 minuutjes.
9. Voeg de sojasaus, runderfond, appelazijn, gochujang, sesamololie en suiker toe aan de pan en roer goed door.
10. Doe het deksel op de pan en stoof voor zo'n 3 tot 4 uur of totdat het vlees zo zacht is dat het uit elkaar valt.
11. Haal dan het deksel van de pan en kook de saus in totdat je een mooie wat dikkere saus hebt.
12. Snijd de lente ui in ringetjes en roer dit samen met de geroosterde sesamzaadjes door het vlees.

TIP: Serveer met witte rijst en geblancheerde spinazie.

BRON: eviekookt.nl