



Koreaanse keuken

Koreaanse bibimbap met wortel, courgette en gemarineerde garnalen

Bibimbap is één van die gerechten waarbij je perfect al je groenterestjes kunt opmaken. Dit gemixte rijstgerecht eet je traditioneel met rundvlees, maar hier gebruiken we garnalen. In Korea wordt bibimbap traditioneel geserveerd in een 'dolsot'. Deze pot van klei, maar tegenwoordig ook gemaakt van andere materialen, houdt je gerecht warm én laat het verder garen. Je rijst wordt daardoor lekker krokant.

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  200 g ongekookte witte rijst
-  2 el kimchi
-  ¼ winterpeen
-  ½ courgette
-  8 shiitakes
-  2 eieren
-  100 g taugé
-  sesamolie
-  zout

voor de saus

-  2 el gochujang
-  2 tl suiker
-  1 tl geraspte knoflook
-  1 tl sesamolie

voor de garnalen

-  12 garnalen
-  ½ el suiker
-  1 el sojasaus
-  1 tl sesamolie

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Meng voor de garnalen de suiker, sojasaus en sesamolie.
3. Verdeel over de garnalen en laat even marineren.
4. Snijd de winterpeen en courgette in reepjes en de shiitake in plakjes.
5. Bak de wortel op medium-hoog vuur in wat sesamolie en breng op smaak met zout en sesamzaad.
6. Doe hierna hetzelfde met de shiitake, courgette en taugé.
7. Bak de garnalen in de koekenpan.
8. Meng voor de saus de gochujang, suiker, geraspte knoflook en sesamolie door elkaar heen.
9. Bak als laatste een eitje en zorg ervoor dat de dooier nog vloeibaar is.
10. Verdeel de rijst over de kommen en leg daar bovenop de gebakken groenten, de saus, de garnalen, de kimchi en het gebakken ei.
11. Strooi als laatste nog wat sesamzaadjes over de kom.
12. Roer vlak voordat je gaat eten alles goed door elkaar heen.

TIP: Geen dolsot, maar wel knapperige rijst? Bak dan op laag vuur en in een klein beetje boter je rijst krokant. Kies er voor om deze niet constant te bewegen, maar juist aan één zijde krokant te bakken voordat je het in de kom overschept.

BRON: culy.nl

