

Koreaanse burrito

Deze versie bewijst dat een burrito maken ook prima kan met Koreaanse smaken. Pittige steak, frisse groenten en een saus op basis van gochujang zorgen voor een lekkere verrassing, verpakt in een tortilla.

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g gekookte rijst
-  2 grote tortilla's
-  1 biefstuk van 300 g, op kamertemperatuur
-  2 el gochujang*
-  4 el barbecuesaus
-  ½ kropsla
-  50 g geraspte wortel
-  ½ komkommer, in reepjes gesneden
-  ½ bosje koriander, geplukt

MATERIAAL: aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Laat een koekenpan met wat zonnebloemolie heet worden en bak daarin de biefstuk twee minuten per kant goudbruin.
3. Haal uit de pan en laat rusten.
4. Mix ondertussen 2 el gochujang met 4 el barbecuesaus door elkaar heen.
5. Snijd de gebakken biefstuk in smalle reepjes en meng door elkaar heen met 2 el van de saus.
6. Leg een tortilla neer en smeer deze in met de overige saus.
7. Verdeel wat blaadjes sla, gekookte rijst, wortelrasp, komkommer, koriander en de stukjes biefstuk over de tortilla.
8. Rol strak op in aluminiumfolie en snijd in tweeën.
9. Serveer direct.

* Gochujang is een Koreaanse chilipasta die pittig, lichtzoet en hartig is. Gemaakt van rode pepers, gefermenteerde sojabonen, rijst en zout. Je vindt het in de toko of grote supermarkt.

BRON: culy.nl

