



Koreaanse keuken

Koreaanse gochujang carbonara

Dit is écht een fusion gerechtje! Twee keukens die eigenlijk helemaal niet veel gemeen hebben, ook twee landen die aan de andere kant van de wereld liggen, maar toch past dit heel erg goed samen. De gochujang en kimchi voegen namelijk, net als ei, pecorino en guanciale een heerlijke umami touch aan dit gerecht.

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  125 g guanciale of pancetta
-  2 teentjes knoflook
-  2 eidooiers
-  15 g pecorino, geraspt
-  ½ mespunt ve-tsin
-  1 el gochujang
-  zwarte peper, grof gemalen
-  200 g voorgekookte dikke udon noodles

voor de topping

-  kimchi
-  verse koriander
-  crispy chili oil

MATERIAAL: keukenpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de guanciale of pancetta in reepjes en bak in een droge koekenpan mooi krokant.
2. Laat uitlekken op keukenpapier en bewaar het bakvet.
3. Maak de knoflook schoon en snipper deze.
4. Laat het bakvet wat afkoelen en fruit de knoflook op laag vuur 1 tot 2 minuten totdat het scherpe er vanaf is.
5. Splits de eieren, je hebt voor dit recept alleen de dooiers nodig.
6. Meng de eidooiers met de geraspte pecorino, ve-tsin en gochujang.
7. Roer goed door elkaar en breng op smaak met zwarte peper.
8. Kook de dikke udon noodles heel kort totdat ze makkelijk los komen van elkaar en niet meer plakken.
9. Bewaar een beetje van het kookvocht.
10. Haal de pan met knoflook van het vuur en roer hier de noodles en $\frac{3}{4}$ van de gebakken guanciale doorheen.
11. Roer hier vervolgens het eimengsel doorheen en roer goed.
12. Verdun de saus iets met het kookvocht van de noodles.
13. Garneer de gochujang carbonara met de achtergehouden guanciale, verse koriander, kimchi en crispy chili oil.

BRON: eviekookt.nl

