



Koreaanse kimchi rijst met gochujang gamba's

Koreaans eten blijft heerlijk! Zoals deze makkelijke gebakken kimchi rijst met heerlijke spicy gochujang gamba's in een sticky sausje.

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 125 g basmati rijst
- 2 stronkjes baby paksoi

voor de gochujang saus

- 1 el gochujang
- 1 el donkere sojasaus
- 1 el honing
- 1 el palmsuiker
- ½ el limoensap

voor de gebakken kimchi rijst

- scheutje zonnebloemolie
- ½ ui
- 2 lente uitjes
- 2 teentjes knoflook
- 75 g kimchi
- 1 el donkere sojasaus

voor de gochujang gamba's

- 200 gram gamba's rauw en gepeld

voor de toppings

- 2 eieren
- zout en peper
- sesamzaadjes
- Koreaanse chili flakes

MATERIAAL: stoommandje of metalen vergiet, wok

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de basmati rijst volgens de bereidingswijze op de verpakking.
2. Maak de stronkjes paksoi schoon en snijd in losse stengels.
3. Doe ze in een stoommandje en stoom ze zo'n 6 minuten boven de rijst.

Gochujang gamba's

4. Doe alle ingrediënten voor de gochujang saus in een steelpannetje en voeg hier een ¼ kopje water aan toe.
5. Verwarm dit op laag vuur totdat het begint te pruttelen.
6. Laat de saus dan zo'n 5 minuten pruttelen totdat deze mooi dik en glanzend is.
7. Laat op laag vuur staan tot later.

Gebakken kimchi rijst

8. Maak de ui schoon en snipper deze.
9. Verhit een scheutje zonnebloemolie in een wok en fruit hier de ui in aan totdat deze glazig is.
10. Maak de lente uitjes schoon en snijd deze in ringetjes.
11. Voeg toe aan de pan en bak ook een minuutje mee.
12. Maak de knoflook schoon en snipper deze.
13. Voeg ook toe aan de pan en bak ook een minuutje mee.
14. Snijd de kimchi fijn en voeg dit ook toe aan de pan.
15. Bak zo'n 2 minuten mee.
16. Zet het vuur hoger.
17. Voeg nu de gekookte rijst en de donkere sojasaus toe.
18. Bak de rijst op hoog vuur zo'n 3 minuten door onder regelmatig roeren.

Gochujang gamba's

19. Doe de gamba's bij de saus en verwarm even mee totdat de gamba's opgekruld zijn, dit duurt slechts een paar minuten.

Toppings

20. Bak 2 spiegeleieren en breng op smaak met peper, zout en Koreaanse chili flakes
21. Verdeel de gebakken rijst over 2 kommen.
22. Leg hier de paksoi op, de gebakken eitjes en schep er wat gamba's op (met saus!)
23. Bestrooi als laatste met wat sesamzaadjes en Koreaanse chili flakes.

BRON: eviekookt.nl

