



Koreaanse rijst met ossenhaaspuntjes

Laat je graag inspireren door verschillende smaken van over de hele wereld.

2 PERSONEN

⌚ minuten

DIT HEB JE NODIG:

1 200 gram ossenhaaspuntjes

voor de marinade

2 el appelazijn

2 el donkere sojasaus

½ tl gochujang

½ tl sesamololie

½ tl suiker

1 teentje knoflook

1 cm gember

voor de gebakken rijst

200 g gekookte rijst

scheutje zonnebloemolie

½ ui

2 lente uitjes

2 teentjes knoflook

50 gram kimchi

½ el gochujang

½ el honing

½ tl ve-tsin

2 eieren

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET:

Marineren

1. Doe de ossenhaaspuntjes in een bakje en doe hier de appelazijn, donkere sojasaus, gochujang, sesamololie en suiker bij.
2. Maak de knoflook en de gember schoon en rasp beiden.
3. Voeg dit toe aan het vlees en roer goed door elkaar.
4. Laat minstens een 30 minuten marineren.

Koreaanse rijst

5. Verhit de zonnebloemolie in een wok, maak ondertussen de ui schoon en snipper deze.
6. Bak de ui een paar minuutjes totdat deze mooi zacht en gaar is.
7. Maak nu ook de lente uitjes schoon en snijd in ringetjes.
8. Bak dit ook een paar minuutjes mee met de ui totdat net het scherpe er af is.
9. Maak de knoflook schoon en snipper deze ook.
10. Voeg toe aan de pan en bak ook een paar minuten mee.
11. Hak de kimchi grof en voeg dit ook toe.
12. Bak ook een paar minuten mee.
13. Voeg vervolgens de gekookte rijst toe en roerbak totdat de rijst mooi krokant is.
14. Breng op smaak met de gochujang, honing en ve-tsin.
15. Houd warm.
16. Verhit een scheutje zonnebloemolie in een pannetje.
17. Bak hier heel kort de ossenhaaspuntjes in totdat ze rondom bruin zijn maar aan de binnenkant nog mooi rosé.
18. Bak nu ook 2 spiegeleitjes in een aparte pan.
19. Roer de ossenhaaspuntjes door de rijst.
20. Verdeel over de borden of kommen en leg er een spiegelei bovenop.
21. Serveer eventueel met extra kimchi en crispy chili oil.

TIP: Serveer met wat kroepoek en een frisse komkommersalade voor de extra groenten.

BRON: eviekookt.nl

