



Koreaanse keuken

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g rijst
-  175 g kipgehakt
-  2 el water
-  1 tl bouillonpoeder
-  1 tl gochujang
-  ½ bosje koriander, steeltjes fijngesneden
-  ½ tl honing
-  1 tl geraspte gember
-  ½ tl geraspte knoflook
-  1 rode ui, in halve ringen gesneden
-  ¼ kropsla
-  1 el limoensap
-  sesamolie
-  zout
-  peper
-  ½ el sesamzaadjes

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Bak het kipgehakt met 2 el water op gemiddeld vuur.
3. Voeg, zodra het gehakt gaar begint te worden, 1 tl bouillonpoeder, 1 tl gochujang, de steeltjes van de koriander, ½ tl honing, 1 tl gehakte gember en ½ tl gehakte knoflook toe.
4. Kook twee minuten mee en voeg vervolgens de halve uienringen en het limoensap toe.
5. Breng op smaak met sesamolie, zout en peper.
6. Leg de blaadjes kropsla als een halve waaier in een diep bord.
7. Schep daarop wat van het kipgehakt en bestrooi met sesamzaadjes en de blaadjes koriander.
8. Serveer samen met de gekookte witte rijst.

TIP: Eet dit gerecht trouwens vooral met je handen! Schep wat rijst en gehakt in een slablaadje, vouw dicht en je hebt een perfect rolletje om zo uit je hand te eten.

BRON: culy.nl

