



Koreaanse sate van gemarineerd en geroosterd buikspek

Buikspek is ideaal vlees voor op de BBQ. Maar ook in een grillpan rooster je het lekker krokant. En zó vol van smaak, heerlijk!

2 PERSONEN

⌚ 65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1 peer biologisch
-  ½ ui
-  2 teentjes knoflook
-  2 cm verse gember
-  1 el sojasaus
-  2 el suiker bruin
-  1 el sesamololie
-  3 el gochujang
-  1 lente-ui in dunne ringen
-  400 g buikspek zonder zwoerd, rechthoekig stuk van ± 5×10 cm, in plakken van 1 cm
-  lollo verde of lollo rosso, paar blaadjes
-  1 chilipeper groen, in ringetjes
-  2 el ssamjang*

MATERIAAL: blender of keukenmachine, metalen spiezen of houten satéstokjes in water geweekt als je de BBQ gebruikt

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de peer, ui, knoflook, gember, sojasaus, bruine suiker, sesamololie en gochujang in de blender of keukenmachine.
2. Mix tot puree en meng met de lente-ui.
3. Meng in een kom met de stukken buikspek.
4. Laat afgedekt minimaal 30 minuten in de koelkast staan.
5. Rooster tot krokant op de BBQ of in een grillpan, in 15-20 minuten.
6. Serveer in een slablad met groene peper en ssamjang erbij.

* Ssamjang is een saus uit de Koreaanse keuken waar het vaak wordt gebruikt als dipsaus bij gerechten als galbi, samgyeopsal en is extra lekker bij buikspek. De saus wordt bereid uit doenjang, gochujang, sesamololie, ui, knoflook en lenteui. De saus wordt ook kant-en-klaar verkocht.

BRON: deliciousmagazine.nl

