



Koreaanse keuken

Koreaanse smaakmakers

Dangmyeon (zoete aardappel noedels)

Dangmyeon zijn glasnoedels gemaakt van het zetmeel uit zoete aardappelen. De noedels zijn super elastisch, breken niet snel, maar zijn wel makkelijk door te bijten. Makkelijker door te bijten dan shirataki, elastischer en smakelijker dan de meer bekende van mungbonen gemaakte glasnoedels. Dikker ook. Het enige minder aantrekkelijke is de kleur, die is grijsgrauw. Oorspronkelijk uit China, maar veel bekender uit de Koreaanse keuken.

Gochujang (Koreaanse chilipasta)

Gochujang is een typisch Koreaanse, donkerrode, gladde pasta gemaakt van chilipoeder, (kleef) rijstmeel, gefermenteerde sojabonen-meel en zout. Soms nog met extra smaakmakers als knoflook, zoete aardappel, jujube of honing, maar in de basis is het dus chilipeper, rijst en sojabonen dat het liefst jarenlang in aardewerken potten in de zon te fermenteren wordt gezet. Tegenwoordig zal dat wat sneller gaan.

Kimchi (Koreaanse ingemaakte groente)

Kimchi is simpel gezegd: Koreaanse, gepekeld groenten. Vaak gemaakt van Chinese kool en/of rettich, ingelegd in zout (water) en Koreaans peperpoeder. Bedoeld om lang te bewaren en de winter mee door te komen, maar er zijn ook zomerse varianten die helemaal niet zo lang houdbaar zijn. Voor de smaak kunnen nog extra ingrediënten als knoflook, gember of lente-ui worden toegevoegd en in het zuiden van Korea helpt men het fermentatieproces graag een handje door bijvoorbeeld rauwe oesters toe te voegen of Jeotgal, iets dat je zou kunnen omschrijven als de Koreaanse variant op vissaus en trassi.

Kort overzicht van de verschillende soorten kimchi **Dongchimi**

Meestal gesneden rettich/daikon met wat smaakmakers als lente-ui, gember, etc. Kort gefermenteerd, slechts 2-3 dagen, in een wit gekleurde, waterige pekeloplossing. En dus niet heet/pedis. Wordt gegeten in de winter. Lekker verfrissend.

Het vocht vormt de basis van koude, lichte, Koreaanse noedelsoep (naengmyeon) die ook in de zomer razend populair zijn geworden. **Dus: Wit, waterig, zonder peperpoeder.**

Baek kimchi

Letterlijk: witte kimchi. Meestal grote stukken gezouten Chinese kool met rettich, lente-ui, Koreaanse peer, waterkastanjes, jujube, knoflook en suiker. Maar dus geen chilipeper. **Dus: Wit, niet waterig, zonder peperpoeder. Geschikt voor kinderen.**

Nabak kimchi

In dunne rechthoekjes gesneden Chinese kool en rettich/daikon in door Koreaans peperpoeder roze gekleurde, waterige pekeloplossing. Eventueel nog met allerlei andere smaakmakers als gember, knoflook, komkommer en suiker. Over het algemeen mild en waterig. Lijkt ook op soep. Gegeten in lente en zomer. **Dus: Roze, waterig, met peperpoeder.**

Mat kimchi

In rechthoekjes gesneden Chinese kool, gezouten en op smaak gebracht met oa Jeotgal (Koreaanse trassi/vissaus).

Geotjeori

Vers gemaakte kimchi (dus niet gefermenteerd) om meteen op te eten. Eigenlijk gewoon een salade! Meestal Chinese kool als basis, maar daarna opgeleukt met allerlei smaakmakers. Van alles is mogelijk. Het is echte een Restaurant-gerecht. **Dus: Salade-achtig.**

Ggakdugi

In blokjes gesneden Chinese rettich (daikon) met zout, koreaans peperpoeder, lente-ui en gember. Dus deze keer komt er geen Chinese kool aan te pas. Wordt 2 a 3 weken gefermenteerd, de blokjes moeten nog wel een beetje knapperig zijn. **Dus: Blokjes rettich, pittig, niet waterig.**

Chonggak kimchi

Ongesneden, dus hele Chinese rettich (daikon) met koreaans peperpoeder en eventueel andere smaakmakers als gember of lente-ui, maar ook Jeotgal (gefermenteerde ansjovis of zoiets) **Dus: Hele rettich, pittig, niet waterig.**

Oi sobaki

Komkommer, gevuld met chili en lente-ui. **Dus: hele komkommertjes, pittig, niet waterig.**

Doenjang (Koreaanse sojabonenpasta)

Doenjang is een sojabonenpasta waarvoor gedroogde sojabonen worden gekookt, daarna grof gemalen en in grote blokken, meju, geperst. Deze blokken worden samen met de rijstbacterie *Bacillus subtilis* een paar weken in de zon gelegd

om te fermenteren. Daarna wordt het vermengd met zout water om in aardewerken potten rustig verder te fermenteren. Op het einde van het proces wordt het vocht eruit gefilterd (dit is Koreaanse sojasaus) en blijft de doenjang over. Althans, dit is de traditionele methode. In de moderne/fabrieks methode wordt ook tarwemeel toegevoegd en bijvoorbeeld gefermenteerde ansjovis om de smaak te versterken.

Ssalyeot (Koreaanse rijstsiroop)

Rijstsiroop is een soort stroop die op een natuurlijke manier wordt gewonnen uit zilvertviesrijst. De zilvertviesjes zorgen voor de bruine kleur. Rijstsiroop smaakt een klein beetje als oer-Hollandse keukenstroop, alleen iets minder zoet.

Gamsikcho (Koreaanse kaki azijn)

Gamsikcho is een azijn die ontstaat door kaki fruit tot wel een jaar of langer op natuurlijke wijze te laten fermenteren. Niks meer, niks minder, geen toevoegingen of andere fratsen. De smaak is uiteraard zuur als azijn, maar toch ook redelijk mild, een beetje fruitig (niet frisfruitig) en zeker niet zoet. Een mooie, complexe, lieve azijn.

Ssamjang (Koreaanse saus)

Ssamjang ("ssam" betekent wrap en "jang" betekent saus) is de saus die men serveert bij een Koreaanse BBQ. Gegrilde, gemarineerde stukjes kip, varken of rund worden in een blaadje sla gewikkeld samen met wat lente-ui, rijst en deze simpele maar verrassend lekkere saus. Doet het vast ook goed bij een gewone Hollandse BBQ.

Mulyeot (Koreaanse maissiroop)

Maissiroop is een dikke, trage siroop die op een natuurlijke manier wordt gewonnen uit mais en veel wordt gebruikt in de Koreaanse keuken. Maissiroop smaakt als "stroperig suikerwater", alleen een stuk minder zoet. Het is dus niet zo dat het naar mais of iets anders smaakt. Het is ook niet hetzelfde als de zogenaamde "high-fructose corn syrup" waar tegenwoordig zoveel over te doen is en wat in allerlei junkfood verwerkt wordt.

Saeng-gang (Gember)

Gember is de wortelstok van de tropische plant *Zingiber officinale*. Samen met knoflook echt een van de basis ingrediënten in vele Aziatische keukens.

Soyop-pul (Rijstkruid)

Een kruid uit de weegbree familie dat van nature groeit in warme, klamme, natte omgevingen zoals een rijstveld, vandaar de Engelse naam rice paddy herb. Voornamelijk bekend uit Vietnamese keuken en een beetje uit de Thaise en Cambodjaanse keuken en gaat vaak in de soep. Het smaakt een beetje citroenachtig, venkelachtig, kruidig als komijn, houtig. Het doet mij denken aan paarse shiso, maar dat zal weinig mensen iets zeggen.

Insam (Ginseng)

Ginseng is een plant met grillige wortels die met enige fantasie vaak op mannetjes met rare benen lijken, de Chinese naam betekent letterlijk genomen dan ook menswortel. Ginseng heeft nog 10 zusjes in de *panax familie* maar daarin zit minder of helemaal geen ginsenoside, de stof waar het allemaal om draait. Ginseng wordt namelijk niet voor de smaak gegeten, maar voor de gezondheid. Het zou je immuunsysteem verbeteren en je energie geven. De smaak is niet echt lekker, een beetje melig en bitter.

Kyubebu (Staartpeper)

Staartpeper is iets groter dan de ons bekende zwarte peper en ziet er met een scheef oog uit als een kikkervisje met een gerimpeld velletje en kaarsrecht staartje. De smaak is vergelijkbaar met zwarte peper, maar kruidiger, sommigen proeven nootmuskaat en piment. Staartpeper is ook een beetje bitter en liet zich daarom wellicht makkelijk verdringen door de zwarte peper, die goedkoper, maar ook minder bitter is.

Chilivlokken & Chilipoeder

Chilivlokken zijn grof gemalen, gedroogde chilipepers, chilipoeder is fijn gemalen gedroogde chilipeper. Maar let op: in het Westen wordt met chilipoeder vaak een kruidenmengsel bedoeld van gemalen chilipeper, komijn, oregano en vaak ook paprikapoeder om het milder te maken. Dit chilipoeder wordt gebruikt voor Zuid- Amerikaanse gerechten zoals chili con carne, gebruik dit niet in Aziatische gerechten. Niet dat het oneetbaar wordt, maar het smaakt dan echt anders.

Hong-gug (Rode rijstgist)

Rode rijstgist is gekookte, gewone, witte rijst die men 4-6 dagen laat fermenteren met de schimmelcultuur *Monascus purpureus* waardoor de rijst prachtig rood kleurt.

BRON: aziatische-ingredienten.nl

