



Koreaanse ssam - snelle slawraps met vis van de bakplaat en kimchi

Ssam is Koreaans eten op z'n best: eenvoudig, vol van smaak én met je handen! Denk aan kommetjes met warme vis uit de oven, rijst, knapperige nori en een pittige saus, die je verpakt in een slablaadje en heel gauw naar je mond transporteert.

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de ssam

-  2 dikke witvisfilets zoals kabeljauw of zeewolf
-  ½ el sesamololie
-  ½ el sojasaus
-  ½ teen knoflook, geraspt
-  ½ kropsla
-  norivellen, in vierkantjes gesneden
-  ¼ potje kimchi
-  150 gram gekookte rijst

voor de ssamjangsous

-  ½ el doenjang *
-  1 el gochujang **
-  1 tl sesamololie
-  1 tl honing
-  ½ teen knoflook, fijngeraspt
-  2½ el water

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Bekleed een bakplaat met bakpapier.
3. Leg de visfilets erop en bestrijk ze met een mengsel van sesamololie en sojasaus.
4. Laat dit even intrekken terwijl de oven warm wordt.
5. Kook de rijst volgens de aanwijzing op de verpakking.
6. Zet de vis daarna 6 tot 7 minuten in de oven, afhankelijk van de dikte.
7. Hij is klaar als hij makkelijk in vlokken uit elkaar valt.
8. Zorg ervoor dat de eiwitten niet uit de vis lopen; dan wordt het droog.

Maak de ssamjangsous.

9. Meng ½ el doenjang met 1 el gochujang, 1 tl sesamololie, 1 t; honing, 2½ el water en een ½ teen fijngehakte knoflook.
10. Roer alles goed door.
11. Zet alles klaar op tafel: een schaal met slablaadjes, een stapeltje norivellen, een kommetje warme rijst, de gebakken vis, wat kimchi en de saus.
12. Laat iedereen z'n eigen ssam samenstellen: sla, nori, rijst, vis, kimchi en een lepel ssamjang.
13. Vouw telkens op tot kleine wrap en eet met je handen.

* Doenjang is een traditionele Koreaanse saus of pasta gemaakt van gefermenteerde sojabonen. Letterlijk betekent het dikke pasta. Het wordt als ingrediënt gebruikt in veel Koreaanse gerechten, waaronder doenjang stoofpot, doenjang jjigae genaamd. Het fermentatie proces vindt plaats in grote aardewerken potten, jangdok genaamd.

** Gochujang is een rode peper-pasta, een scherpe, gefermenteerde Koreaanse specerij. Het is een hete saus of pasta die veelvuldig gebruikt wordt in de Koreaanse keuken. Traditioneel werd gochujang gefermenteerd in grote ingegraven aardewerken potten, jangdok genaamd, maar deze potten werden ook wel geplaatst op een terras achter het huis, jangdokdae genaamd.

BRON: culy.nl

