



Koreaanse keuken

Koreaanse traybake met kimchi, buikspek en groenten

Zelfs de grootste keukenklunzen kunnen een traybake maken. Veel meer dan ingrediënten op een bakplaat gooien is het immers niet. Maar hoe maak je nou een lekkere traybake? Dat doe je door ingrediënten te gebruiken die van zichzelf al heel veel smaak hebben, zoals kimchi. In combinatie met spek, groenten en sesamzaadjes wordt dat een sappig en erg smaakvol bakplaatgerecht.

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  100 g shiitake
-  100 g spinazie
-  200 g buikspek, in plakjes
-  150 g kimchi
-  100 g radijsjes, gehalveerd

voor de marinade

-  1 el gochujang
-  1 el sesamololie
-  1 el sojasaus

voor de afwerking

-  ½ el sesamzaadjes
-  1 el korianderblaadjes

MATERIAAL: ovenschaal of bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Maak de marinade door alle ingrediënten te mengen in een kommetje.
3. Schik de andere ingrediënten (los van de sesamzaadjes en de koriander) op een ovenschaal.

Dat lukt het beste in deze volgorde:

4. Bedek de bodem met de spinazie en schik er dan de shiitake en de stukjes buikspek op.
5. Lepel er vervolgens de kimchi tussen en eindig met de radijsjes.
6. Verdeel er tot slot de marinade overheen.
7. Zet de traybake gedurende 15 minuten in de warme oven.
8. Haal de traybake met kimchi uit de oven en werk af met de sesamzaadjes en wat verse koriander.

BRON: culy.nl

