



**Koreaanse keuken**

## San choy bow - slablad met garnalen, kimchi en pittige gebakken rijst

Slablaadjes zijn verschrikkelijk ondergewaardeerd. Wij zien ze vooral als een vervanger voor wraps en taco's, maar in Azië is het een volwaardig gerecht.

Deze variant met kimchi is heerlijk fris en pittig.

### 2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

-  20 g koriander + extra blad voor erover
-  ½ limoen, sap
-  1½ el rijstazijn
-  ½ tl fijne kristalsuiker
-  2 el gezouten pinda's, fijngehakt
-  ½ el rijstolie
-  45 g lap cheong\* Chinese worst, in dunne plakjes
-  1½ teen knoflook, fijngesneden
-  1½ cm gemberwortel, fijn geraspt
-  250 g middelgrote rauwe garnalen (± 8 stuks), gepeld, zonder donkere darmdraad, gehalveerd
-  1½ el chilli bean sauce\*\* Chinese pittige bonenpasta
-  250 g gekookte zilvervliesrijst
-  95 g kimchi, kleingesneden
-  4-6 kropslablaadjes

**MATERIAAL:** hakmolen, wok

### ZO MAAK JE HET:

1. Hak de koriander met het limoensap, de rijstazijn en suiker fijn in de hakmolen van de staafmixer.
2. Doe over in een kom en voeg de gehakte pinda's toe.
3. Schenk de olie in een grote koekenpan of een wok, voeg de Chinese worst toe en bak in ± 3 minuten bruin op matig tot hoog vuur.
4. Voeg de knoflook, gember en garnalen toe en bak ± 2 minuten mee tot de garnalen roze kleuren.
5. Voeg de bonenpasta toe en bak 1-2 minuten mee tot de aroma's vrijkomen.
6. Voeg de rijst en kimchi toe en laat al omscheppend in 3-4 minuten doorwarmen.
7. Vul de slabladeren met het rijstmengsel en strooi het koriander-pindamengsel erover.

\* Lap cheong is gedroogde en vaak ook gerookte varkensworst met veel vet, een echte smaakmaker. Of neem andere droge worstjes, evt. gerookte.

\*\* Chilli bean sauce is een gefermenteerd mengsel van chilipepers, zout, tuinbonen en soms ook tarwe of sojabonen uit het Chinese Szechuan. Er zijn vele variaties te koop. Bak of verwarm het altijd voor gebruik.

**BRON:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

