



Koreaanse keuken

Sesamsteak met gochujang noedels

Zin in iets anders dan de standaard pasta of rijst? Deze sesamsteak met gochujang-noedels brengt Aziatische smaken op tafel zonder ingewikkeld te worden. Het gerecht is perfect in balans: hartig, pittig en romig. En dat alles zonder dat je lang in de keuken hoeft te staan.

2 PERSONEN

⌚ 65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  250 g skirtsteak*
-  1 tl sesamolie
-  100 g udon-noedels
-  25 g boter, in blokjes
-  75 g gemengde Aziatische paddenstoelen, in plakjes**
-  2 el gochujang***
-  ½ el tomatensaus, kant-en-klaar
-  60 g jonge spinazieblaadjes
-  ½ bosje broccolini of bimi schuin doormidden gesneden, geblancheerd
-  fijngesneden nori en geroosterd sesamzaad, voor de garnering

MATERIAAL: - BBQ of grillpan, koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Bestrooi de steak met zeezoutvlokken en besprenkel met de sesamolie.
2. Laat ± 30 minuten rusten bij kamertemperatuur.
3. -Kook de udon-noedels gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking, giet ze af en bewaar 250 ml van het kookwater.
4. Maak de BBQ aan of verhit een grillpan op hoog vuur; vet het rooster of de ribbels licht in met de sesamolie.
5. Gril de steak 3-4 minuten per kant of tot naar wens.
6. Haal van het vuur en laat losjes afgedekt met aluminiumfolie 10-12 minuten rusten.
7. Verhit intussen de helft van de boter in een grote koekenpan op matig tot hoog vuur.
8. Bak de paddenstoelen hierin in 2-3 minuten bruin.
9. Schep ze op een bord.
10. Voeg de gochujang en de tomatensaus toe aan de pan en laat al omscheppend in 1-2 minuten licht karamelliseren.
11. Voeg het noedel kookwater toe, breng aan de kook en laat in 2-3 minuten wat inkoken.
12. Voeg de noedels, spinazie en de rest van de boter toe en roer tot de spinazie slinkt en de noedels goed met de saus bedekt zijn.
13. Schep de noedels op borden.
14. Snijd de steak in plakjes en verdeel ze samen met de broccolini, paddenstoelen en nori erover.
15. Bestrooi met sesamzaad en serveer.

TIP: Voeg voor grotere eters of een rijkere maaltijd extra courgette- of wortelnoedels toe.

* Skirtsteak is bieflap van de borst. Vraag je slager of koop een andere bieflap of steak.

** Aziatische paddenstoelen, bijv. enoki of shiitake, zijn te koop bij de ruim gesorteerde supermarkt en groentewinkel.

*** Gochujang is gefermenteerde Koreaanse chilipasta, te koop bij de Aziatische supermarkt of ook bij de ruim gesorteerde supermarkten.

BRON: deliciousmagazine.nl

