



Gamja Jorim - Koreaanse sticky aardappeltjes

Deze Gamja Jorim zijn lekker bij gerechten als Koreaanse fried chicken, Koreaanse wraps of bij de Koreaanse BBQ.

2 PERSONEN

🕒 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🇰🇷 250 g krieltjes met schil
- 🇰🇷 1 lente-ui, in dunne ringetjes
- 🇰🇷 3 tenen knoflook, gehalveerd
- 🇰🇷 Sesamzaadjes
- 🇰🇷 Neutrale olie

voor de sticky saus

- 🇰🇷 1 el gochujang
- 🇰🇷 1 el gochuaru, optioneel
- 🇰🇷 1½ el sojasaus
- 🇰🇷 1 el oestersaus
- 🇰🇷 2 el honing
- 🇰🇷 ½ el sesamololie

ZO MAAK JE HET:

1. Was de aardappelen.
2. Check of ze allemaal zo'n beetje dezelfde grootte hebben; snijd grotere exemplaren in gelijke stukken.
3. Breng de aardappelen aan de kook in een pan met ruim gezouten water. **Tip:** een klein scheutje azijn zou ervoor zorgen dat de schil intact blijft.
4. Leg een deksel op de pan en kook de krieltjes in 10 tot 15 minuten beetgaar.
5. Giet ze af.
6. Meng ondertussen in een kom alle ingrediënten voor de sticky-saus.
7. Verhit een scheut olie in een grote koekenpan op middelhoog vuur.
8. Bak de knoflook en aardappels in 5 minuten goudbruin.
9. Meng de saus door de aardappelen en laat kort inkoken, tot deze aan de aardappels blijft hangen (houd het in de gaten: door de suikers kan het snel verbranden).
10. Haal de sticky aardappeltjes van het vuur.
11. Schep ze in een schaal.
12. Bestrooi de Gamja Jorim tot slot met de sesamzaadjes en de gehakte lente-ui.

BRON: culy.nl

