



Koreaanse keuken

Koreaanse aardappelsalade

Wat is een picknick of barbecue zonder aardappelsalade? Niet compleet natuurlijk. Met deze versie zit je goed: ontzettend makkelijk om te maken, weinig ingrediënten nodig én met een verrassende Koreaanse twist die zorgt voor een dosis verslavende umami.

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  600 g krieltjes, gewassen en gehalveerd
-  1 el gochujang
-  100 ml crème fraîche
-  scheutje sesamolie
-  2 el zwarte sesamzaadjes
-  2 stengels bosui, heel fijn gesneden

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de krieltjes in ruim gezouten water tot ze gaar zijn.
2. Test dit met een scherp mesje: je wil er makkelijk doorheen snijden.
3. Meng ondertussen de gochujang met de crème fraîche en een scheut sesamolie tot een mooie gladde massa.
4. Giet de krieltjes af, laat even afkoelen en roer ze door het gochujang-mengsel.
5. Roer ook de sesamzaadjes en bosui door de ingrediënten.
6. Serveer de aardappelsalade onmiddellijk of bewaar in de koelkast.

BRON: culy.nl

