



Koreaanse keuken

Vegan bibimbap

De Koreaanse keuken is niet heel ingewikkeld. Er wordt veel gestoofd en gesudderd en de bbq is vaak van de partij. Soms ben je wel wat tijd kwijt aan marineren of fermenteren. Gelukkig zijn daar ook trucjes voor, zoals dit snelle inmaakrecept waarbij je de komkommer, daikon en wortel laat trekken in warme rijstazijn en suiker. Zo'n fris zuurtje past perfect bij bibimbap: een kom warme rijst getopt met groenten, pickles zoals kimchi, soms wat vlees en ei. Afgemaakt met sojasaus en gochujang (chilipasta) als belangrijkste smaakmakers.

2 PERSONEN

⌚ 65 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  250 ml rijstazijn
-  ½ el suiker
-  60 g komkommer met schil in reepjes gesneden
-  60 g daikon* geschild, in reepjes gesneden
-  60 g wortel geschild en in reepjes gesneden
-  100 g zilvervliesrijst gekookt
-  60 g bimi in de lengte gehalveerd, beetgaar gekookt
-  5 g gedroogd kombu-zeewier 15 min. geweld in warm water
-  40 g kastanjechampignons in water gaar gekookt, in plakjes
-  ½ el geroosterde witte sesamzaadjes
-  ½ el zwarte sesamzaadjes
-  olie met chilipepertjes
-  evt. ingelegde gember voor erbij

voor de soja-sesamdip

-  2½ el sojasaus
-  1½ el rijstazijn
-  1 el sesamolie

ZO MAAK JE HET:

1. Breng de rijstazijn met 125 ml water, de suiker en een snuf zout aan de kook en laat de suiker oplossen.
2. Verdeel de komkommer, daikon en wortel elk apart over drie bakjes en verdeel het afgekoelde azijnmengsel erover.
3. Laat minimaal een half uur intrekken.
4. Verdeel de rijst, bimi, zeewier, champignons en ingelegde daikon, komkommer, wortel over 2 ruime kommen.
5. Maak de soja-sesamdip door de sojasaus met de rijstazijn en sesamolie te mengen.
6. Garneer de bibimbap met de sesamzaadjes en serveer met de olie met chilipepers, soja-sesamdip en eventueel ingelegde gember.

* Daikon of rettich is een lange, witte wortel met lichtpittige radijs-smaak.

BRON: deliciousmagazine.nl

