



Yangsanochue - Slawraps met Koreaans gehakt

2 PERSONEN

🕒 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor het Koreaans gehakt

- 🇰🇷 400 g rundergehakt
- 🇰🇷 peper en zout
- 🇰🇷 1 rode uien
- 🇰🇷 1 teentjes knoflook
- 🇰🇷 1 cm gember
- 🇰🇷 125 g kastanjechampignons
- 🇰🇷 ½ courgette
- 🇰🇷 ⅓ runderbouillonblok
- 🇰🇷 ½ el bruine basterdsuiker
- 🇰🇷 1½ el donkere sojasaus
- 🇰🇷 1 tl sesamolie
- 🇰🇷 ½ el appelazijn
- 🇰🇷 1 tl gochujang
- 🇰🇷 1½ el sesamzaadjes
- 🇰🇷 125 gram taugé
- 🇰🇷 ½ kropsla
- 🇰🇷 verse koriander, optioneel

voor het soja roerei

- 🇰🇷 2 eieren
- 🇰🇷 ½ el donkere sojasaus
- 🇰🇷 ½ tl sesamolie

MATERIAAL: wok

ZO MAAK JE HET:

1. Rul het gehakt in een wok met flink wat peper en zout.
2. Maak ondertussen de ui, knoflook en gember schoon.
3. Snipper de ui en de knoflook en voeg deze toe aan het gehakt.
4. Rasp de gember en voeg dit ook toe.
5. Roerbak alles totdat de ui glazig is.
6. Verkruimel het runderbouillonblokje boven het gehakt en roer goed door elkaar.
7. Snijd de champignons in kleine stukjes, net zo groot als het gehakt.
8. Voeg dit toe aan het gehakt en bak 2 minuten mee.
9. Snijd ondertussen de courgette in blokjes en bak dit ook een paar minuten mee.
10. Voeg de suiker, sojasaus, sesamolie, appelazijn, gochujang en de sesamzaadjes toe en roer alles goed door elkaar.
11. Zet het vuur laag.
12. Roerbak de eieren in de sesamolie en voeg de sojasaus toe.
13. Roer totdat je mooi donkerbruin roerei hebt.
14. Meng het ei, samen met de taugé door het gehaktmengsel.
15. Scheur de kropsla in stukken en rol het gehakt in de slablaadjes of gebruik de slablaadjes om het gehakt mee op te pakken en eet het zo als *fingerfood*.
16. Garneer eventueel met wat verse koriander.

BRON: eviekookt.nl

