BULGOGI – KOREAANS GEMARINEERD RUNDVLEES

Land: Koreaans
Maaltijd: Hoofdgerecht
Porties: 2 personen
Bereidingstijd: 15 minuten + 60 min. marineren

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 200 gram entrecote (rib-eye kan ook. Grote vleeseters? gebruik dan 150 gram per persoon)
- 1/2 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1/2 peer (neem een kleine peer)
- 2 el sojasaus
- 1 el rijstwijn (laat weg voor alcoholvrij)
- 1 el bruine basterdsuiker
- 2 tl sesamolie
- 1 el gochujang (Koreaanse chilipasta, optioneel)
- 1 bosui
- wit sesamzaad (ter garnering, optioneel)

WAT GA JE DOEN

Voor dit recept heb je flinterdunne reepjes vlees nodig. Laat de slager dit voor je snijden of doe het zelf met een scherp koksmes. Dit werkt het beste als je het vlees eerst een uurtje in de diepvries legt, je kunt het dan makkelijker snijden.

Pel de ui en knoflook. Schil de peer en verwijder het klokhuis. Doe de ui, knoflook en peer in de keukenmachine en mix tot een pasta. Meng dit vervolgens met de sojasaus, bruine suiker, sesamolie en eventueel de rijstwijn en gochujang. Voeg ook royaal zwarte peper toe. Meng de reepjes vlees door de marinade en laat minimaal 1 uur marineren in de koelkast. Enkele uren is nog beter, of laat het zelfs een hele nacht staan.

Verhit een beetje olie in een koekenpan. Bak hierin de stukjes vlees op middelhoog vuur aan alle kanten bruin in ongeveer 5 minuten, tot ook het vocht uit de marinade grotendeels verdampt is. Pas wel op dat de marinade niet gaat aanbranden, als dat dreigt te gebeuren zet je het vuur wat lager.

Snijd ondertussen het bosuitje in ringetjes. Serveer de bulgogi met de bosui ringetjes en eventueel nog wat sesamzaad.

TIPS

- Lekker met witte rijst en paksoi in oestersaus. Het is ook lekker om het rundvlees in blaadjes sla te serveren (gebruik hiervoor bijv. little gem sla).
- Gebruik deze bulgogi ook eens als onderdeel van bibimbap! Vervang het gehakt dan door de bulgogi.