



Bulgogi (Koreaans gemarineerd rundvlees)

Dun gesneden rundvlees in een zoet-hartige marinade van sojasaus, peer en sesam. Snel gebakken op hoog vuur en heerlijk mals.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	10'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 600 gr rundvlees (bavette of entrecôte, dun gesneden)
- 1 kleine peer (geraspt)
- 5 el sojasaus
- 2 el sesamolie
- 2 el bruine suiker
- 4 teentjes knoflook (geperst)

1 el gemberpuree
3 lente-uitjes (in ringen)
2 el geroosterde sesamzaadjes
1 el zonnebloemolie
versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Leg het rundvlees kort in de diepvries (20 min) zodat je het flinterdun kan snijden tegen de draad in.
2. Meng in een kom de geraspte peer, sojasaus, sesamololie, suiker, knoflook, gember en peper tot een marinade.
3. Meng het vlees erdoor en laat minstens 20 minuten (liefst enkele uren) marinieren in de koelkast.
4. Verhit een grote pan of wok op hoog vuur met de zonnebloemolie.
5. Bak het vlees in porties 2 à 3 minuten per keer, zodat het snel dichtschroeit en niet gaat koken.
6. Werk af met de lente-ui en de sesamzaadjes. Serveer met rijst en groenten.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)