



Galbi (Koreaanse gemarineerde ribbetjes)

Runderribbetjes in een zoete sojamarinade met peer en knoflook, gegrild tot ze karamelliseren. Sappig en vol umami.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

1000 gr runderribbetjes (galbi, dun gesneden)
1 peer (geraspt)
6 el sojasaus
3 el bruine suiker
2 el sesamololie
4 teentjes knoflook (geperst)

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

Bereidingswijze

1. Spoel de ribbetjes en dep ze droog. Snijd het vlees hier en daar in zodat de marinade beter trekt.
2. Meng peer, ui, sojasaus, suiker, sesamolie, knoflook, gember en peper tot een marinade.
3. Laat de ribbetjes minstens 2 uur (liefst een nacht) marinieren in de koelkast.
4. Verhit een grillpan of barbecue goed heet.
5. Gril de ribbetjes 3 à 4 minuten per kant tot ze gekarameliseerd en gaar zijn.
6. Bestrooi met lente-ui en sesamzaadjes en serveer met rijst en slablaadjes.

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