



Kimbap (Koreaanse rijstrolletjes)

Kleurrijke Koreaanse rijstrolletjes gevuld met groenten, ei en vlees, gerold in nori en in plakjes gesneden. Een klassieker voor de picknick of lunchbox.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	15'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 400 gr Koreaanse of sushirijst
- 1 el sesamololie (voor de rijst)
- 1 tl zout (voor de rijst)
- 5 vellen nori
- 3 eieren
- 1 wortel, in fijne reepjes
- 150 gr spinazie
- 1 komkommer, in lange staafjes

100 gr ingelegde gele radijs (danmuji), in reepjes

150 gr rundergehakt of ham, in reepjes

2 el sojasaus

2 el zonnebloemolie

geroosterde sesamzaadjes

extra sesamolie om de rolletjes in te wrijven

Bereidingswijze

1. Kook de rijst, meng er de sesamolie en het zout door en laat lauw worden.
2. Klop de eieren los, bak er een dunne omelet van en snijd die in lange repen.
3. Roerbak de wortelreepjes kort in wat olie met een snuf zout tot ze net zacht zijn.
4. Blancheer de spinazie kort, knijp uit en breng op smaak met een beetje sesamolie en zout.
5. Bak het gehakt of de ham gaar met de sojasaus.
6. Leg een vel nori op een bamboematje, verdeel er een dunne laag rijst over en laat de bovenrand vrij.
7. Schik in het midden reepjes ei, wortel, spinazie, komkommer, radijs en vlees naast elkaar.
8. Rol het geheel stevig op met behulp van het matje en druk goed aan.
9. Wrijf de buitenkant in met wat sesamolie, bestrooi met sesamzaadjes en snijd met een scherp mes in plakjes.

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