



Samgyeopsal (Koreaans gegrild buikspek)

Dikke plakken varkensbuik krokant gegrild aan tafel en gerold in slablaadjes met look, saus en rijst. De gezelligste manier van Koreaans tafelen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 800 gr varkensbuik (zonder zwoerd), in dikke plakken
- 1 krop botersla of eikenbladsla
- 4 teentjes look, in plakjes
- 2 groene pepertjes, in ringen (optioneel)
- 3 lente-uitjes, in fijne reepjes
- 4 eetlepel gochujang (Koreaanse chilipasta)

1 eetlepel sesamolie
1 eetlepel suiker
2 eetlepel doenjang (Koreaanse sojaboonpasta)
1 eetlepel geroosterde sesamzaadjes
400 gr gekookte witte rijst
zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Meng de gochujang met 1 eetlepel water, de suiker en wat sesamolie tot een dipsaus (ssamjang) en roer er de doenjang door.
- 2.** Meng de reepjes lente-ui met een beetje sesamolie en sesamzaadjes tot een frisse salade.
- 3.** Verhit een grillpan of gietijzeren pan goed heet.
- 4.** Leg de plakken varkensbuik erin en grill ze rondom krokant en goudbruin, ongeveer 3 tot 4 minuten per kant.
- 5.** Bak de plakjes look kort mee tot ze zacht en geurig zijn.
- 6.** Knip of snijd het gegrilde vlees met een schaar in hapklare stukken.
- 7.** Bestrooi het vlees licht met zout en peper.
- 8.** Leg een blaadje sla in de hand, schep er wat rijst op, leg er een stukje vlees, wat ssamjang, look en lente-uisalade bij.
- 9.** Vouw het slablaadje dicht tot een hapje en eet meteen op.

Ontdek meer recepten op kookpot.be