



## Bossam (Koreaans gekookt buikspek met kool)

*Mals gekookt buikspek dat je in blaadjes kool wikkelt met pittige saus. Een feestelijke Koreaanse klassieker om zelf samen te stellen.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>60'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 800 gr buikspek (in één stuk)
- 1 stuks Chinese kool (blaadjes los)
- 1 stuks ui (gehalveerd)
- 4 teentjes look
- 3 cm gember (in plakjes)
- 2 eetlepel doenjang (sojaboonpasta) of misopasta

1 eetlepel gochujang  
1 eetlepel gochugaru of milde chilivlokken  
2 eetlepel sojasaus  
1 theelepel suiker  
1 bosje lente-ui (fijngesneden)  
1 eetlepel sesamololie

## Bereidingswijze

---

- 1.** Doe het buikspek met de ui, look, gember en de doenjang in een pot en zet onder water.
- 2.** Breng aan de kook en laat het vlees zo'n 60 minuten zachtjes garen tot het mals is.
- 3.** Roer intussen de gochujang, gochugaru, sojasaus, suiker, lente-ui en sesamololie tot een dipsaus.
- 4.** Blancheer de koolblaadjes kort tot ze soepel zijn en laat uitlekken.
- 5.** Snijd het gare buikspek in plakken.
- 6.** Leg een plakje vlees op een koolblad, lepel er wat saus op, wikkel het in en eet uit de hand.

---

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