

Ingrediënten voor 4 personen

4biefstukken. 1a2 rode pepers, in ringetjes 1 ui, in halve ringen 3 tenen knoflook, fijngesneden 50 ml ketjap manis 30 ml Japanse sojasaus 1 el sesamololie 300 g pandanrijst 3 cm verse gember, geschild en fijngesneden 2 el sesamzaad 3 el zonnebloemolie 1 kropsla, blaadjes losgehaald 3 bosuitjes, in ringetjes..

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Koreaans
Smaak: Pittig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Bulgogi

Eet de Koreaanse bulgogi heel authentiek uit de hand. Schep aan tafel wat vlees, bosui en sesamzaad in een slablad, rol op en eet uit de hand. Lekker!

Bereidingswijze

1. Leg de biefstukken 1 uur in de vriezer. Meng de peper, ui, knoflook, ketjap, sojasaus en sesamololie en laat 1 uur staan. Snijd het vlees in zo dun mogelijke plakjes. Marineer 1 uur op kamertemperatuur in 2/3 van de dressing. 2. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking met de gember. Rooster het sesamzaad in een Koekenpan zonder boter of olie in 3 min. goudbruin. Verhit de zonnebloemolie in een wok en roerbak 1/3 van het vlees 2 min. Leg op een schaal en herhaal 2 keer. 3. Schenk de rest van de dressing over het vlees en doe in een schaal. Serveer de sla, bosui, het sesamzaad en de rijst apart.