Hoofdgerechten / Zuid-Korea

Koreaanse Rundvleesbulgogi

Dun gesneden rundvlees gemarineerd in een elixer van peer en soja, gegrild of dichtgeschroeid in enkele seconden - zoet, hartig, gekaramelliseerd aan de randen en onweerstaanbaar mals.

Tijd 240 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Runderribeye of entrecote, gedeeltelijk bevroren om in plakjes te snijden
- ☐ 100 g Aziatische peer, geraspt met sap
- ☐ 60 ml sojasaus
- ☐ 15 ml Geroosterde sesamolie
- ☐ 20 g Witte suiker
- ☐ 5 stuks teentjes knoflook, fijngehakt tot pasta
- ☐ 8 g Verse gember, geschild en geraspt
- ☐ 4 stuks lente-uitjes, in dunne plakjes gesneden (wit voor marinade, groen voor garnering)
- ☐ 3 g Zwarte peper, vers gemalen
- ☐ 8 g geroosterde sesamzaadjes

Zo maak je het.

01 Plaats het rundvlees 30-45 minuten in de vriezer tot het stevig maar niet bevroren is - een lichte korst van rijp aan de buitenkant, waardoor de binnenkant vrijkomt. Gebruik een zeer scherp mes en snijd zo dun mogelijk tegen de draad in: 2-3 mm is ideaal. Gedeeltelijk bevroren vlees behoudt zijn structuur onder het mes, waardoor sneden mogelijk zijn die onmogelijk zouden zijn met rundvlees op kamertemperatuur. Waaier de plakjes uit in een brede, ondiepe schaal om te marineren.

02 Klop de sojasaus, geraspte peer, sesamolie, suiker, knoflook, gember, lente-uitjes en peper tot de suiker volledig is opgelost. Giet over de uitgewaaierde plakjes rundvlees. Masseer de marinade met schone handen in elk plakje en scheid ze om volledige dekking te garanderen. Dek af en koel. Minimaal 2 uur marineren; 4 uur is de sweet spot. Na 8 uur beginnen perenenzymen de textuur van het rundvlees aan te tasten.

03 Verhit een gietijzeren pan of grill op de hoogst mogelijke temperatuur tot het rookt. Werk in zeer kleine batches: een enkele laag plakjes bedekt niet meer dan een derde van het panoppervlak. De suiker in de marinade karamelliseert onmiddellijk op een gloeiend heet oppervlak; Door verdringing daalt de temperatuur van de pan en ontstaat er stoom in plaats van dichtschroeien. Kook elke batch 60-90 seconden per kant. De karamellisatie vindt plaats tijdens de eerste 30 seconden van contact.

04 Stapel de aangebraden bulgogi op een serveerschaal. Strooi de geroosterde sesamzaadjes en de gereserveerde lente-uitjes erover. Serveer onmiddellijk naast gestoomde kortkorrelige rijst, kimchi en banchan. Zorg voor ssam voor perillablaadjes en rijst om in te pakken.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / beef-bulgogi