Sauzen / Zuid-Korea

Bulgogi-marinade

Een lak-donkere marinade die dun gesneden rundvlees mals maakt met de enzymen in Aziatische peer, terwijl soja, sesam en bruine suiker een glazuur vormen dat karameliseert tot plakkerige, rokerige randen op een hete grill – de ziel van elke Koreaanse barbecuetafel.

Tijd 10 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 4 delen sojasaus (ganjang)
- ☐ 2 delen Aziatische peer (of kiwi), geraspt op een fijne rasp
- ☐ 1 deel lente-uitjes, fijngesneden (3 stengels)
- ☐ 0,2 delen Zwarte peper, vers gemalen
- ☐ 0,25 delen Geroosterde sesamzaadjes
- ☐ 2 delen Bruine suiker of donkere muscovado
- ☐ 1 delen knoflook, geraspt of geperst (4 teentjes)
- ☐ 1 delen geroosterde sesamolie
- ☐ 0,5 delen Gochugaru (optioneel, voor warmte)

Zo maak je het.

01 Combineer sojasaus en bruine suiker in een kom die groot genoeg is om uiteindelijk al je rundvlees te bevatten. Roer krachtig met een vork of garde gedurende 60-90 seconden tot de suiker volledig is opgelost; kristalsuiker lost niet gelijkmatig op als het koude rundvlees erin gaat en kan zoete plekjes achterlaten. Het mengsel moet gelijkmatig donker en stroperig zijn.

02 Rasp de Aziatische peer op de fijnste kant van een doosrasp, rechtstreeks op de soja-suikerbasis – voeg al het sap toe dat wegloopt. Voeg geperste knoflook, gesneden lente-ui, zwarte peper en gochugaru toe als je deze gebruikt. Roer alles door elkaar. De peer levert knapperige protease-enzymen die de spiervezels in rundvlees in 30 minuten tot 4 uur afbreken; na 6 uur zal het vlees deegachtig worden, dus plan dienovereenkomstig.

03 Druppel sesamolie over de marinade en roer voorzichtig om te combineren – emulgeer het niet volledig; je wilt zichtbare oliedruppels die het hete grilloppervlak raken en het vlees onmiddellijk parfumeren. Strooi er eventueel geroosterde sesamzaadjes over. Proef de marinade met uw vingertop: hij moet intens hartig en zoet zijn met een schone sojaruggengraat. Voeg meer suiker toe als het plat is, meer soja als het te zoet is. Gebruik: voeg in dunne plakjes gesneden ribeye of entrecote (2-3 mm) toe, roer alles goed door elkaar en zet het minimaal 30 minuten en maximaal 4 uur in de koelkast.

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 / bulgogi-marinade