Hoofdgerechten / Zuid-Korea

Koreaanse Galbi-Jjim (korte ribben van gestoofd rundvlees)

Sojazoete korte ribben langzaam gestoofd met Aziatische peer, knoflook en gember totdat het collageen smelt tot een glanzende, gelakte saus die zich vastklampt aan het losgemaakte rundvlees.

Tijd 180 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Rundvlees korte ribben met bot (flankgesneden of Engels gesneden)
- ☐ 15 delen sojasaus (ganjang)
- ☐ 8 delen Mirin
- ☐ 20 delen Aziatische peer, geraspt (nashi peer)
- ☐ 5 delen knoflookteentjes, fijngehakt
- ☐ 3 delen Verse gember, geraspt
- ☐ 4 delen Bruine suiker of ruwe suiker
- ☐ 30 delen Water of runderbouillon
- ☐ 2 delen Sesamolie (finish)
- ☐ 1 delen Geroosterde sesamzaadjes en gesneden lente-ui
- ☐ 1 delen Gochujang of gedroogde chilivlokken (optionele hitte)

Zo maak je het.

01 Doe de korte ribben in een grote pan en bedek ze met koud water. Breng op hoog vuur aan de kook. Zodra het kookt, schuimt u het grijze schuim krachtig af. Laat ze na 5-7 minuten blancheren uitlekken en spoel elke rib onder koud stromend water, waarbij u eventuele resterende grijze eiwitten verwijdert. Over deze stap kan niet worden onderhandeld voor een zuivere, heldere stoofpot zonder bijsmaken.

02 Combineer sojasaus, mirin, geraspte peer, knoflook, gember, suiker en optionele gochujang in een kom. Klop tot de suiker oplost. Meng met de geblancheerde ribben en masseer de marinade in elke spleet rond het bot. Marineer minimaal 30 minuten bij kamertemperatuur, of maximaal een nacht in de koelkast.

03 Breng de ribben en alle marinade over naar een zware braadpan of braadpan. Voeg het water of de bouillon toe zodat de vloeistof ongeveer halverwege de ribben komt. Breng op hoog vuur aan de kook en laat het vervolgens op een laag, gestaag vuur sudderen. Dek af en laat 1,5-2 uur sudderen. Draai de ribben elke 30 minuten zodat alle kanten in de saus baden.

04 Ontdek de pot en verhoog het vuur tot medium. Schep de braadvloeistof voortdurend over de ribben terwijl deze inkookt, en bedruip ze elke minuut. Kook gedurende 10-15 minuten tot de saus dik en glanzend is en de achterkant van een lepel bedekt zonder uit te lopen. Haal van het vuur en roer de sesamolie erdoor.

05 Leg de ribben met de botkant naar beneden op een serveerschaal. Sprenkel de resterende saus erover. Strooi de geroosterde sesamzaadjes en de in dunne plakjes gesneden lente-ui erover. Serveer onmiddellijk met gestoomde kortkorrelige rijst.

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 / korean-galbi-jjim