Hoofdgerechten / Zuid-Korea

Galbi (Koreaanse korte ribben)

Geflankeerd gesneden runderribbetjes gemarineerd in een karameliserende mix van Aziatische peer, soja, sesam, knoflook en gember – de fruitenzymen maken het vlees mals terwijl de suikers verkolen tot een bitterzoete korst boven brullende houtskool.

Tijd 240 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1000 g Rundvlees korte ribben, flankengesneden (1 cm dik over de botten)
- ☐ 100 ml sojasaus
- ☐ 80 g Aziatische peer, geraspt (of kiwi, half stuk)
- ☐ 30 ml geroosterde sesamolie
- ☐ 6 teentjes Knoflookteentjes, fijngehakt of geraspt
- ☐ 20 g Verse gember, geraspt
- ☐ 4 hele lente-uitjes, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 40 g Donkerbruine suiker
- ☐ 30 ml Mirin of droge sake
- ☐ 1 theelepel Versgemalen zwarte peper
- ☐ 1 el Sesamzaad, licht geroosterd

Zo maak je het.

01 Meng sojasaus, geraspte peer, sesamolie, knoflook, gember, lente-uitjes, bruine suiker, mirin en zwarte peper tot de suiker is opgelost. De geraspte Aziatische peer bevat proteolytische enzymen – verwanten van bromelaïne – die taaie rundvleeseiwitten mals maken. Kerf het vlees tussen elk bot in met een mes, 2-3 ondiepe sneden om de marinade te helpen doordringen. Dompel de ribben in de marinade in een ritssluitingszak, druk de lucht eruit en zet in de koelkast. Minimaal twee uur; vier uur ideaal. Niet 's nachts overschrijden: de perenenzymen zullen de textuur uiteindelijk te ver afbreken, waardoor het oppervlak melig wordt.

02 Bereid de grill voor op direct hoog vuur: een brullend houtskoolvuur of een gasbrander op maximaal. Haal de ribben uit de marinade, laat het overtollige water eraf druipen, maar zorg ervoor dat er een goede laag blijft. Bewaar de marinade in een kleine pan, breng aan de kook gedurende 2 minuten en gebruik deze voor bedruipen. Grill de dunne flankengesneden ribben boven directe, intense hitte: 2-3 minuten per kant. Door de dunne snit zijn deze snel gaar: het doel is maximale verkoling aan de buitenkant, terwijl het midden net gaar blijft.

03 Haal het van de grill en laat het 3-5 minuten op een warm bord rusten. De dunne snede betekent dat dit een korte rustperiode is, maar zorgt ervoor dat de interne sappen – vooral het gesmolten intramusculaire vet van korte ribben – zich kunnen herverdelen in plaats van zich op het snijoppervlak te verzamelen. Gebruik een keukenschaar om tussen de botten in afzonderlijke segmenten te snijden voor het serveren.

04 Leg de botsegmenten op een warme schaal of direct op de grillplaat. Strooi de geroosterde sesamzaadjes royaal over de bovenkant en voeg vers gesneden lente-uitjes toe. Serveer naast gestoomde kortkorrelige rijst, kimchi en klassieke Koreaanse banchan – de sesamzaadjes en lente-ui zijn geen decoratie; ze bieden een fris contrast met de intens gekaramelliseerde houtskool.

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-short-ribs