Sauzen / Zuid-Korea

Koreaanse Ssamjang

De donkere, pittige pasta die in slawraps past – een snelle roering van doenjang (gefermenteerde sojabonenpasta) en gochujang met sesamolie, knoflook en een beetje honing, dik genoeg om uit te smeren en complex genoeg om gegrild vlees overbodig te maken.

Tijd 8 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 60 g Doenjang (Koreaanse gefermenteerde sojabonenpasta)
- ☐ 30 g Gochujang (Koreaanse gefermenteerde chilipasta)
- ☐ 15 ml Geroosterde sesamolie
- ☐ 2 teentjes Knoflookteentjes, fijngehakt tot een pasta
- ☐ 20 g Lente-ui, fijngesneden
- ☐ 10 g Honing- of oligosacharidesiroop (mulyeot)
- ☐ 8 g Geroosterde sesamzaadjes, licht geplet

Zo maak je het.

01 Doe alle ingrediënten in een kom en roer krachtig totdat de doenjang en gochujang volledig gemengd zijn en er geen strepen meer achterblijven. De sesamolie moet worden opgenomen in plaats van er bovenop te blijven liggen. De lente-ui en het sesamzaad moeten gelijkmatig verdeeld zijn. Proef en pas aan: voeg meer gochujang toe voor warmte, meer honing voor zoetheid, meer sesamolie voor rijkdom. In tegenstelling tot gekookte specerijen is ssamjang volledig opgebouwd uit balans: er is geen hitte om fouten te verbergen.

02 Dek de kom af en laat minstens 10 minuten op kamertemperatuur rusten voordat je hem serveert. Hierdoor kan de rauwe knoflook iets zachter worden en kan de sesamolie volledig integreren. Ssamjang verbetert aanzienlijk na een paar uur in de koelkast, terwijl de smaken samensmelten. Bewaard in een luchtdichte pot gekoeld gedurende maximaal 2 weken. Serveer als dippasta voor ssam (slawraps), naast bulgogi, rauwkost of met gewone gestoomde 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-ssamjang