Hoofdgerechten / Zuid-Korea

Galbijjim



Rundvlees korte ribben gestoofd in soja met peer, tot het vlees van het bot valt.

Tijd 165 min **Personen** 5

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,5 kg Rundvlees korte ribben
- ☐ 150 ml sojasaus
- ☐ 1 stuk Koreaanse peer
- ☐ 1 stuk ui
- ☐ 10 teentjes knoflook
- ☐ 30 g Gember
- ☐ 3 eetlepels suiker
- ☐ 2 eetlepels Sesamolie
- ☐ 60 ml Mirin
- ☐ 2 stuks Wortelen
- ☐ 300 g Daikon
- ☐ 150 g Shiitake-paddenstoelen
- ☐ 150 g Kastanjes – geschild
- ☐ 8 stuks Jujube dadels
- ☐ 3 stuks Lente-ui

Zo maak je het.

01 Week de ribben een uur in koud water en ververs het water twee keer, totdat het water helder is.

02 Blancheer de ribben vijf minuten in kokend water, laat ze uitlekken en spoel ze af onder koud water.

03 Meng de peer, ui, knoflook en gember tot een gladde puree.

04 Meng de puree met de soja, suiker, mirin en sesamolie en giet dit over de ribben.

05 Breng het naar boven, schuim het af en laat het afgedekt anderhalf uur op laag vuur sudderen.

06 Voeg de wortel, daikon, champignons, kastanjes en jujubes toe en laat nog vijfentwintig minuten smoren.

07 Ontdek de saus, laat deze glanzen en schep deze over de ribben. Bestrooi met lente-ui.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.

Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0

Foto: by Richy! at flickr / CC BY-SA 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.

Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.

recipes.dvs-services.be / galbijjim