

Bulgogi Bao Buns, bavette op z'n Koreaans

👤 8 personen ⌚ 1.5 uur 🔥🔥🔥🔥 Gevorderd

Ingredienten & benodigdheden

- Bao broodjes (verkrijgbaar bij de Aziatische toko)

Voor de Koreaanse bulgogi:

- Olie om in te bakken
- 1 kg bavette
- 2 Nashi peren (je kunt een gewone peer of kiwi's gebruiken als je geen Nashi peren kunt vinden)
- Gember, stuk van 4cm
- Bosje lente-ui
- 3 bolletjes / 6 tenen knoflook
- 2 el sesamolie
- 4 el sojasaus
- 4 el Gochujang (gefermenteerde chilipasta, verkrijgbaar in de supermarkt)
- 1.5 el bruine suiker

Voor de gepekeld groenten:

- 4 bospenen
- 1/2 Daikon (ook wel rettich genoemd, verkrijgbaar bij de groenteboer)
- 1 rode peper
- 1 komkommer
- 750 ml azijn
- 300 gr suiker
- 2 el zout
- Sesamzaadjes voor garnering

Benodigdheden

- Skillet
- Blender of staafmixer met mengbeker
- Sauspan
- Dunschiller
- Hapjespan
- Stoommand
- Bakpapier of butcher paper

- Maak de marinade, doe alle ingrediënten in een blender of maak het fijn met een staafmixer tot het een gladde saus is. Bewaar wat van de buis-ui voor garnering.
- Snijd de bavette haaks op de draad in dunne plakjes van maximaal een halve centimeter dik.
- Snijd een ui in halve ringen en meng dit samen met de bavette plakjes in een kom.
- Giet de marinade erover en meng het geheel goed door tot dat alle plakjes bedekt zijn.
- Laat dit voor minimaal 3 uur marineren.
- Steek de BBQ aan en breng naar een temperatuur van 200 graden, volledig direct.
- Doe voor de gepekeld groenten de azijn, suiker en zout in een sauspan en zet deze op de BBQ. meng het met een garde door tot alle suikers zijn opgenomen.
- Verwijder de schil van de wortels en daikon en snijd ze in dunne reepjes.
- Verwijder de schil van de komkommer en snijd deze met een dunschiller in dunne lange plakken.
- Snijd de rode peper in dunne ringetjes.
- Doe de groenten in de sauspan en laat het in het zoetzuur mengsel pekelen tot je klaar bent om te eten.
- Zet een grote skillet op de BBQ en doe er 2 á 3 eetlepels olie in en laat dit heet worden.
- Doe het vlees in de skillet en bak het aan alle kanten goudbruin aan.
- Doe een laag water in de hapjespan en breng dit zachtjes aan de kook.
- Leg een laagje bakpapier in de stoommand en leg de Bao broodjes erop.
- Zodra het water kookt, zet je de stoommand voorzichtig in de pan en laat je de broodjes voor 5 á 7 minuten stomen.
- Zodra alles klaar is, beleg je de broodjes met wat van je bulgogi bavette, een beetje gepekeld groenten en maak het af met wat fijngesneden lente-ui en sesamzaadjes.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal