



KOREAANSE BULGOGI

Ingrediënten:

- 500 gr Ribeye
- 1 kleine peer
- 2 el sojasaus
- 1 el bruine suiker
- 2 el sesamololie
- 3 teentjes knoflook
- 1 cm gember
- 1 el Gochujang
- 2 el plantaardige olie
- 1 tl geroosterde sesamzaadjes

Benodigheden:

- Shichirin
- Binchotan
- Teppanyaki plaat
- Zeef
- BBQ-spatels

Kamado set up:

- Directe hitte

VOORBEREIDING

Snijd de ribeye in dunne plakjes. Rasp daarna de peer, de knoflook en de gember. Meng het vlees in een middelgrote kom met de peer, sojasaus, bruine suiker, sesamololie, knoflook, gember en Gochujang. Laat het vlees minstens 2 uur en het liefst een hele nacht marineren in de koelkast.

Als het vlees is gemarineerd steek je een gemiddelde hoeveelheid Binchotan aan, zet de schuiven van de Shichirin volledig open en laat goed op temperatuur komen. Als de Shichirin op temperatuur is plaats je de Yakitori bars.

BEREIDING

Spies het vlees op de BBQ spiesen en rooster enkele minuten per kant tot dat het gaar is.

Top de bulgogi (ribeye) af met de geroosterde sesamzaadjes en serveer met rijst, sla en wat fijngesneden lente-ui.