



Galbi (Koreaanse gemarineerde ribbetjes)

Runderribbetjes in een zoete sojamarinade met peer en knoflook, gegrild tot ze prachtig karamelliseren. Sappig, mals en boordevol umami.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	10'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 1000 gr runderribbetjes (galbi, dun gesneden)
- 1 rijpe peer (geraspt)
- 1 ui (geraspt)
- 4 teentjes knoflook (geperst)
- 1 el gemberpuree
- 6 el sojasaus

3 el bruine suiker
2 el sesamolie
versgemalen zwarte peper
3 lente-uitjes (in fijne ringen)
2 el geroosterde sesamzaadjes

Bereidingswijze

1. Spoel de ribbetjes af onder koud water en dep ze grondig droog met keukenpapier. Snijd het vlees op enkele plaatsen in zodat de marinade beter kan intrekken.
2. Meng in een ruime kom de geraspte peer, geraspte ui, knoflook, gemberpuree, sojasaus, bruine suiker, sesamolie en een snuf versgemalen zwarte peper tot een gladde marinade.
3. Voeg de ribbetjes toe aan de marinade en zorg dat elk stuk goed bedekt is. Dek af met plasticfolie en laat minstens 2 uur marineren in de koelkast, liefst een nacht.
4. Neem de ribbetjes 15 minuten voor het grillen uit de koelkast zodat ze op kamertemperatuur komen.
5. Verhit een grillpan of barbecue op hoog vuur tot ze goed heet zijn. Verwijder overtollige marinade van de ribbetjes voor het grillen, anders verbrandt de suiker te snel.
6. Gril de ribbetjes 3 tot 4 minuten per kant tot ze gekarameliseerd en gaar zijn. Laat even rusten.
7. Bestrooi met de lente-uitjes en geroosterde sesamzaadjes en serveer onmiddellijk.

Tip

Vraag bij de slager naar Koreaans gesneden galbi: de ribbetjes worden dwars op het bot in dunne plakjes van ongeveer 5 mm gesneden. Die dunne snede zorgt voor snelle garing en maximale karamelisatie.

Lekker met

Gestoomde rijst en verse slablaadjes om de ribbetjes in te wikkelen. Kimchi en gochujang als bijgerecht maken het plaatje helemaal compleet.

Dranktip

Een licht gekoeld Koreaans bier zoals Hite of OB past prima bij de zoet-hartige smaken. Wie liever geen alcohol drinkt, kiest voor een ijskoude barley tea (boricha).