



## Samgyeopsal (Koreaans gegrild buikspek)

*Dikke plakken varkensbuik krokant gegrild aan tafel en gerold in slablaadjes met look, saus en rijst. De gezelligste manier van Koreaans tafelen.*

| VOORBEREIDING | BEREIDEN   | PORTIES  | CATEGORIE           |
|---------------|------------|----------|---------------------|
| <b>20'</b>    | <b>15'</b> | <b>4</b> | <b>Hoofdgerecht</b> |

### Ingrediënten

- 800 gr varkensbuik (zonder zwoerd), in dikke plakken
- 1 krop botersla of eikenbladsla
- 4 teentjes look, in plakjes
- 2 groene pepertjes, in ringen (optioneel)
- 3 lente-uitjes, in fijne reepjes
- 4 eetlepel gochujang (Koreaanse chilipasta)

1 eetlepel sesamolie  
1 eetlepel suiker  
2 eetlepel doenjang (Koreaanse sojaboonpasta)  
1 eetlepel geroosterde sesamzaadjes  
400 gr gekookte witte rijst  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

- 1.** Meng de gochujang met 1 eetlepel water, de suiker en wat sesamolie tot een dipsaus (ssamjang) en roer er de doenjang door.
- 2.** Meng de reepjes lente-ui met een beetje sesamolie en sesamzaadjes tot een frisse salade.
- 3.** Verhit een grillpan of gietijzeren pan goed heet.
- 4.** Leg de plakken varkensbuik erin en grill ze rondom krokant en goudbruin, ongeveer 3 tot 4 minuten per kant.
- 5.** Bak de plakjes look kort mee tot ze zacht en geurig zijn.
- 6.** Knip of snijd het gegrilde vlees met een schaar in hapklare stukken.
- 7.** Bestrooi het vlees licht met zout en peper.
- 8.** Leg een blaadje sla in de hand, schep er wat rijst op, leg er een stukje vlees, wat ssamjang, look en lente-uisalade bij.
- 9.** Vouw het slablaadje dicht tot een hapje en eet meteen op.