



Koreaanse bowl met runderreepjes

met aubergine en geroosterde broccoli



30-40min



2 personen

Het was slechts een kwestie van tijd tot de Koreaanse keuken in de Lage Landen bekend en populair werd. De spannende combinatie van lichte scherpheid, fijne zoetheid en veel smaak werkt verslavend. Nooit geprobeerd? Dan is deze rundvlees- en auberginebowl met geroosterde broccoli en frisse wortelsalade een prima kennismaking.

Wat je van ons krijgt

- 1 broccoli
- 1 aubergine
- 1 wortel
- 1 teen knoflook
- 1 stukje verse gember
- 1 zakje maïzena
- 1 zakje zwartebonensaus ^{1,6}
- 1 zakje Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 1x runderreepjes
- 1 verse chilipeper
- 2 bosuien
- 1 zakje witte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- honing of suiker
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- grote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

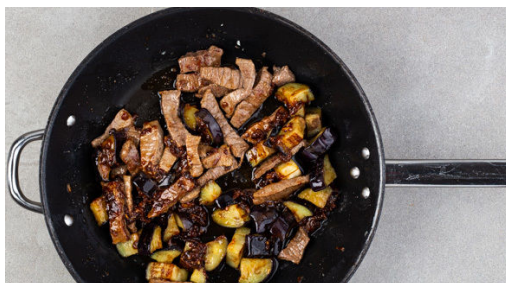
Voedingswaarde per portie

calorieën 697kcal, vet 39.7g, koolhydraten 48.8g, eiwit 34.0g



1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **broccoli** in roosjes. Snijd de **aubergine** in de lengte in vieren en dan in blokjes en meng met 1-2 snufjes zout. Schil of schrob de **wortel**, rasp 'm grof en meng met 1-2el (wittewijn)azijn en 1-2tl suiker.



4. Saus opzetten

Draai het vuur onder de pan middelhoog, voeg 1el olie toe en bak de **gember** en **knoflook** ca. 1min. Schenk de **saus** erbij en kook 1-2min, tot de **saus** wat is ingedikt. Doe de **aubergine** en het **vlees** terug in de pan en schep om met de **saus**.



2. Kruidensaus maken

Pel de **knoflook**, schil de **gember** en hak **beide** fijn. Meng de **maïzena** met 1-2el water tot een papje en meng dan met de **zwartebonensaus**, de **helft van de chilipasta** (of meer naar smaak) en 1-2tl honing of suiker.



5. Saus afmaken

Schenk 400ml heet water in de pan en laat het geheel 6-8min zachtjes koken, tot de **saus** de gewenste dikte heeft. Verdeel de **broccoli** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 1el olijfolie, zout en peper. Rooster 6-8min in de oven, tot de **broccoli** bruine randjes krijgt.



3. Vlees braden

Verhit een grote koekenpan op hoog vuur met 1-2el olie en bak de **aubergine** in 4-5min rondom goudbruin. Schep uit de pan. Voeg 1el olie aan de pan toe, dep het **vlees** droog en roerbak 3-4min. Schep het **vlees** uit de pan.



6. Garnering snijden

Verwijder evt. de zaadlijsten en snijd de **chilipeper** in ringen. Snijd de **bosuien** ook in ringen. Proef of je nog zout, peper of **meer chilipasta** aan de **saus** wil toevoegen en serveer het geheel met de **broccoli** en de **wortelsalade**. Bestrooi naar smaak met de **chilipeper**, **bosui** en **sesam**.