



BBQ-special: taco's met rundersaucijs

met paksoi en gochujangsaus



ca. 30min



2 personen

Vandaag geven we onze barbecue een Koreaans tintje, door gochujang te gebruiken voor een pittige saus. Die saus gebruik je deels om de rundersaucijsjes te marineren en deels om de wraps mee te besmeren. Ook leuk: je kunt dit gerecht zowel op de barbecue als in de grillpan maken.

Wat je van ons krijgt

- 25ml sojasaus ^{1,6}
- 25ml rijstwijnazijn
- 1x Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 10g witte sesam ¹¹
- 1 bosje radijsjes
- 1 bosui
- 1 paksoi
- 2 rundersaucijsjes
- 1x wraps ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 1el tomatenketchup
- peper en zout
- 5g suiker
- 25ml plantaardige olie
- 5ml azijn

Kookgerei

- barbecue of grillpan
- kleine kookpan
- grote koekenpan

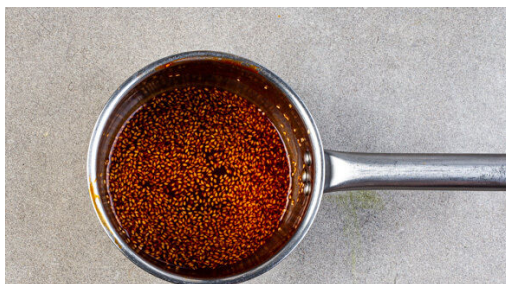
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 783kcal, vet 29.9g, koolhydraten 63.7g, eiwit 36.9g



1. Saus maken

Steek de barbecue aan als je 'm gebruikt. Doe de **sojasaus**, **rijstazijn**, de **helft van de chilipasta**, de **sesam**, 1el ketchup, 1tl suiker en 1el water in een kleine kookpan en meng goed. Zet de pan op laag tot medium vuur en laat al roerende 1-2min pruttelen, tot de **sous** een beetje is ingedikt. Neem de pan van het vuur zodra de **sous** dik genoeg is.



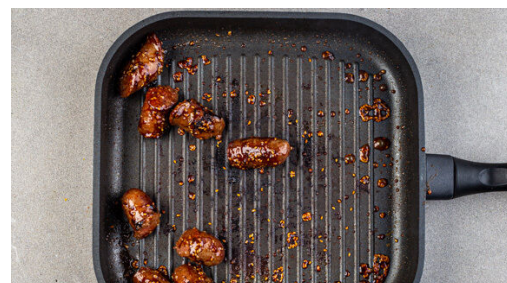
4. Worst grillen

Snijd de **saucijsjes** op vier plekken in en leg ze op de barbecue (of in de grillpan). Rooster in 6-8min rondom gaar.



2. Groenten snijden

Snijd de **radijsjes** in kwarten en de **bosui** in dunne ringen. Meng met 2tl plantaardige olie, 1tl azijn en een snuf zout. Snijd de **paksoi** doormidden zodat je het **groen** van het **wit** scheidt. Snijd het **wit** in de lengte in vieren en hussel om met 1el plantaardige olie en een snuf zout en peper.



5. Worst afmaken

Op de barbecue: neem de **worsten** van de grill, snijd ze in stukken en meng met de **helft van de saus**. In de grillpan: neem de **worsten** uit de pan, snijd ze in stukken en grill nog 2-3min, tot ze helemaal gaar zijn. Neem uit de pan en meng met de **helft van de saus**.



3. Paksoi grillen

Rooster de **witte paksoi** 4-5min op de barbecue, of in een hete grillpan, tot er grillstrepen ontstaan. Schep in een kom en dek af met aluminiumfolie of een deksel en laat de **paksoi** tot het serveren stomen.



6. Wraps opwarmen

Warm de **wraps** om de beurt op in een droge koekenpan, door ze ca. 15sec per kant te verwarmen. Snijd **alle paksoi** in stukjes. Bestrijk de **wraps** met de **rest van de saus** en beleg ze met de **worst**, **paksoi** en **radijs**. Hussel evt. overgebleven **groenten** met elkaar om en serveer eraast.