



Pittige Koreaanse speklapjes

op een rijstbowl plus gebakken ei



ca. 25min



2 personen

Speklapjes zijn niet weg te denken van een echte Nederlandse barbecue. Bak ze niet te lang als je ze sappig wilt, of juist wat langer tot ze lekker crunchy zijn. Door de speklapjes te marineren in Koreaanse chilipasta combineert Chef Elisabeth de heerlijke hartige smaak van het spek met de pittigheid van de chilipasta: een echte aanrader voor iedereen die wel houdt van een beetje pit in zijn maaltijd.

Wat je van ons krijgt

- 2 speklapjes
- 1 zakje Koreaanse chilipasta ^{1,6}
- 150g sushirijst
- 1x verse groentemix: witte kool, wortel & bosui
- 1x babyspinazie
- 2 sachets sesamolie ¹¹
- 1 sachet sojasaus ^{1,6}
- 2 eieren ³
- 1 zakje witte sesam ¹¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

Kookgerei

- grote koekenpan of wok
- middelgrote koekenpan
- kleine kookpan met deksel
- zeef
- maatbeker

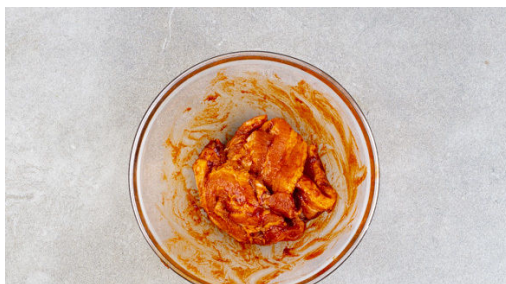
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

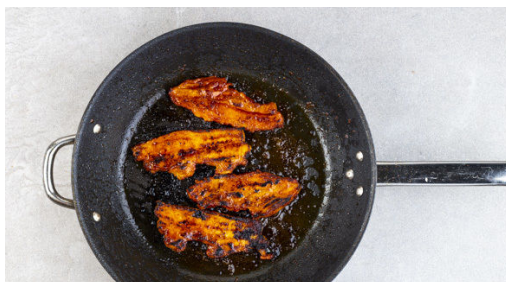
Voedingswaarde per portie

calorieën 902kcal, vet 51.5g, koolhydraten 76.7g, eiwit 31.9g



1. Speklap marineren

Breng 300ml licht gezouten water in een kleine kookpan aan de kook voor de **rijst**. Snijd de **speklapjes** doormidden zodat je vier kleinere lapjes hebt. Wrijf de **speklapjes** in met de **helft van de Koreaanse chilipasta** en zet opzij tot stap 4.



4. Speklap bakken

Verhit 1el olie in de gebruikte koekenpan op middelhoog-hoog vuur. Leg de **speklapjes** in de pan en bak ze 3-4min per zijde tot ze goudbruin en krokant zijn.



2. Rijst koken

Was de **sushirijst** in een zeef totdat het water helder is. Voeg de **rijst** toe zodra het water kookt, leg een deksel op de pan en kook de **rijst** op laag vuur in 10-13min beetgaar. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



5. Eieren bakken

Verhit 1el plantaardige olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en breek de **eieren** in de pan. Bak ze 3-4min voor een *zachte dooier* en 5-6min voor een *harde dooier*.



3. Groenten wokken

Verhit 1tl plantaardige olie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur. Voeg de **verse groentemix** en **2/3e van de babyspinazie** toe en roerbak 3-4min, tot de **blaadjes** geslonken zijn. Roer **1 sachet sesamolie**, de **sojasaus** en 1el azijn (bij voorkeur wittewijnazijn) door de **groenten** en breng ze op smaak met peper en zout. Houd warm tot het serveren.



6. Spinazie mengen

Maak een **dressing** van de **rest van de sesamolie**, 1tl azijn en 1/3tl zout en roer deze kort voor serveren door de **rest van de babyspinazie**. Schep de **rijst** in kommen of diepe borden en verdeel er de **gewokte groenten** en **salade** bovenop. Leg er de **speklapjes** en **gebakken eieren** bovenop. Bestrooi met de **sesam** en een snuf peper en zout.