



Kimchi-speklapbroodjes

met friet van pastinaak en wortel



30-40min



2 personen

Kom maar door met die pittige kimchi! Wij zijn verzot op de kimchi geproduceerd door onze leverancier Oh Na Mi. In dit bedrijf wordt het Koreaanse bijgerecht aan de hand van een oud familierecept bereid. Je gebruikt de kimchi in dit recept op verrassende wijze: je pureert een paar lepels kimchi samen met de mayonaise en koriander tot een prikkelende saus. De échte kimchi-fans toppen er ook hun broodjes met speklapjes mee!

Wat je van ons krijgt

- 1 wortel
- 1 pastinaak
- 1 stukje verse gember
- 1 sachet sojasaus ^{1,6}
- 1 speklapje
- 1 minikomkommer
- 2 sachets mayonaise ^{3,10}
- 1 kuipje kimchi van Oh Na Mi Kimchi
- 10g verse koriander
- 2 briochebroodjes ^{1,3,7}

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- honing of suiker

Kookgerei

- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- dunschiller
- staafmixer met beker

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

Kooktip

Let op: de kimchi is best pittig!

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 864kcal, vet 48.0g, koolhydraten 78.3g, eiwit 25.0g



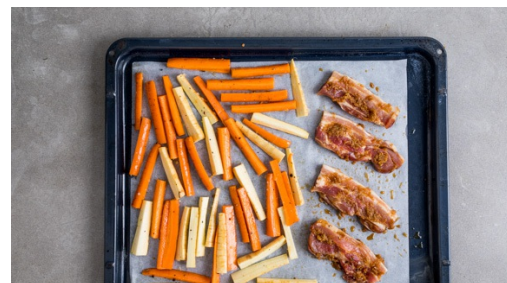
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Schrob of schil de **wortel** en **pastinaak** en snijd ze in de vorm van frieten. Schil en hak of rasp de **gember** fijn. Meng de **gember** met 1tl suiker of honing en de **sojasaus** in een kommetje.



4. Saus maken

Doe de **mayonaise** met **1/4e van de kimchi**, **1-2tl kimchivocht** en de **helft van de koriander** in een hoge (maat)beker. Pureer glad en breng de **saus** op smaak met peper en zout.



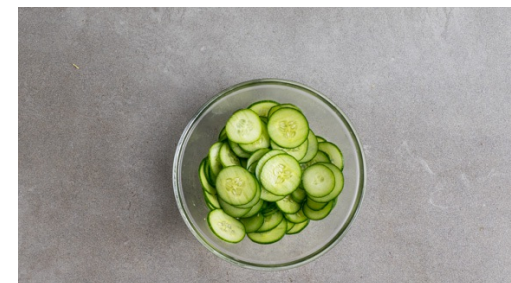
2. Speklapje en friet bakken

Snijd het **speklapje** in de breedte doormidden. Leg ze op één helft van een bakplaat met bakpapier en bestrijk ze met de **saus**. Verdeel de **friet** over de andere helft van de bakplaat en hussel ze om met 1-2el olijfolie, zout en peper. Bak 15-25min in de oven tot de **speklapjes** gekarameliseerd zijn en de **friet** gaar.



5. Broodjes toasten

Bak de **broodjes** op een bakplaat met bakpapier in 4min in de oven af. Laat dan even afkoelen en snijd ze open.



3. Komkommerpickle

Snijd de **minikomkommer** in dunne plakjes en doe ze in een kommetje met 2tl azijn, 1tl suiker en 1/2tl zout. Roer totdat de suiker is opgelost en zet de **pickle** opzij.



6. Broodjes beleggen

Hak de **rest van de koriander** zonder harde steeltjes grof. Besmeer de **broodjes** met **1-2el kimchisau** en beleg ze met een **speklapje**, **1-2el kimchi** (zie tip, links), de **pickle** en **koriander**. Serveer de **broodjes** met de **friet** en de **rest van de saus**.