



Pittige Koreaanse speklapjes

op een rijstbowl plus gebakken ei



ca. 25min



2 personen

Speklapjes zijn niet weg te denken uit de Nederlandse keuken. 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}
- 200g sushirijst
- 1x taugé
- 1 wortel
- 1 bosui
- 1x babyspinazie
- 2 zakje sesamolie ¹¹
- 1 zakje 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

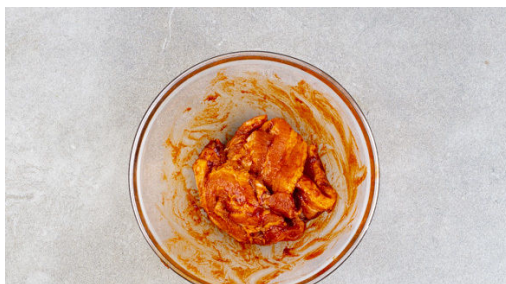
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1053kcal, vet 53.3g, koolhydraten 105.1g, eiwit 37.2g



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 het **spek** in met de **helft van de chilipasta** en zet opzij tot stap 4.



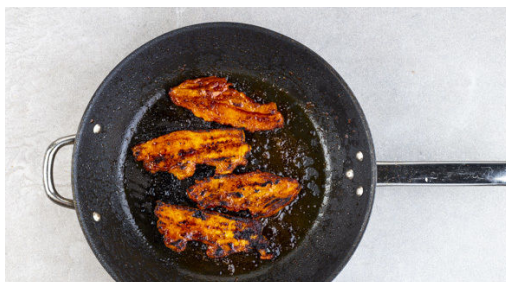
2. Rijst koken

Was de **sushirijst** grondig in een zeef. 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.



3. Groenten wokken

Snijd de **wortel** in schijfjes en de **bosui** in ringen. Verhit 1tl olie in een grote koekenpan of wok op middelhoog vuur. Voeg de **wortel**, **bosui**, **taugé** en **2/3e van de spinazie** toe en roerbak 3-4min, tot de **blaadjes** geslonken zijn. Voeg dan **1tl sesamolie**, de **sojasaus** en 1el azijn toe (bij voorkeur wittewijn). Roer door en breng op smaak met peper en zout.



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.



5. Eieren bakken

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



6. Spinazie mengen

Maak een **dressing** van de **rest van de sesamolie**, 1tl azijn en 1/4tl zout. Roer deze kort voor serveren door de **rest van de spinazie**. Schep de **rijst** in kommen of diepe borden en verdeel er de **gewokte groenten** en **salade** over. Leg er de **speklapjes** en **eieren** bovenop. Bestrooi met de **sesam** en een snuf peper en zout.