

31-5-2017

---

Kookavond

## Koreaanse Bulgogi

Nodig:

- 700 gr mals rundsvlees (entrecote) in dunne plakjes gesneden
- 2 el witte wijn
- 25 cl perensap
- 4 el sojasaus
- 1 el bruine suiker
- 2 el sesamolie
- 1 fijngesneden teentje look
- 1 el sesamzaad
- 250 gr champignons in schijven
- ½ ui in schijven

Zo maak je het:

- Laat het vlees marineren in de wijn, perensap, peper, sojasaus, suiker, sesamolie en de look gedurende minstens 1 uur.
- Verwarm de grill.
- Grill de champignons en de uienringen.
- Grill het vlees kort aan.
- Kook de gezeefde marinade in voor de saus, bind met maïszetmeel.
- Schik het vlees op bord samen gemengd met de uien en champignons.
- Werk af met lente-ui en sesamzaad.

Serveer met rijst.