

## BEEF BULGOGI

Koreans gegrild rundvlees



### Ingrediënten

275 g biefstuk(puntjes)  
2 tenen knoflook  
1 peer (conference)  
1 bos lente-ui  
2 el sojasaus  
2 el sesamololie  
1 el bruine suiker  
1 el gochujang (of sambal oelek)  
3 cm verse gember  
Sesamzaad (optioneel)  
Witte rijst

### Bereiding

1. Rasp een 1/2 peer en doe in een ruime (meng)kom. Voeg ook 1 flinke el bruine suiker toe, 1 (kleine) el gochujang, 2-3 el sojasaus, 2 el sesamololie, 2 geperste tenen knoflook en circa 3 cm geraspte verse gember.
2. Meng alles met een lepel of kleine garde tot een marinade.
3. Snijd circa 275 g biefstuk in smalle reepjes (of gebruik kant-en-klare biefstukpuntjes) en meng door de marinade. Dek af met aluminiumfolie en laat minimaal 1 uur in de koelkast marinieren (langer mag ook).
4. Neem een (grill)pan en bak de biefstukreepjes inclusief de marinade al omscheppend in circa 3 minuten gaar.
5. Serveer met 1 bosje in ringen gesneden lente-ui, wat sesamzaad (optioneel) en natuurlijk witte rijst.

