



De suite en vacances dans votre jardin !

Expérimenter complètement le BBQ coréen avec SPAR !

En Corée, on adore la viande, vous trouvez donc dans chaque ville de nombreux restaurants KBBQ. On n'attend pas l'été pour vivre l'expérience du barbecue. Nous réunissons les saveurs de la Corée avec le style barbecue d'été de Belgique. Le meilleur des deux mondes, si vous nous le demandez !

BBQ coréen

Le BBQ coréen est souvent consommé sous le nom de 'ssam'. Cela signifie 'enveloppé' et fait référence à la façon dont la viande rôtie est enveloppée dans une feuille de salade pour être mangée. Des légumes ou une gousse d'ail sont souvent placés sur le morceau de viande, avec un peu de sauce ssamjang, après quoi vous fermez avec la feuille de salade et mangez. La viande est alors souvent coupée en petits morceaux avec des ciseaux pendant le processus de barbecue.

Bien sûr, vous pouvez aussi donner plus de goût à votre viande avec une délicieuse marinade. Ci-dessous, nous vous proposons 2 délicieuses recettes de marinades. Le bulgogi se marie à merveille avec le bœuf ou le porc, tandis que la marinade de poulet complète parfaitement la volaille et le poisson. Mais jouez surtout avec vos saveurs et réalisez-le complètement à votre propre goût !



ASSAISONNEMENTS POUR CHAQUE SORTE DE VIANDE

Vous pouvez expérimenter le BBQ coréen de nombreuses façons et lui donner votre propre touche en fonction de votre palette de goûts personnels. Même si la cuisine est généralement un peu épicée, il y en a pour tous les goûts. Jouez un peu avec les ingrédients plutôt épicés pour le rendre aussi doux ou épicé que vous voulez.



Overige

[Gochujang 'maison'](#)



Les plats principaux

Autre

[Marinade de poulet coréenne](#)



Autre

[Marinade bulgogi](#)

Inspiration de la viande

Envie de quelque chose de différent que de simplement faire griller de la viande sur le barbecue ? Découvrez nos délicieuses recettes de barbecue avec une touche coréenne !



Les plats principaux

[Sloppy Joes à la coréenne](#)



Les plats principaux

[Boulettes BBQ à la coréenne](#)



Les plats principaux

[Poulet à la coréenne avec riz](#)

Accompagnements

Kimchi

Le kimchi est un processus de cuisson dans lequel vous faites fermenter le légume de votre choix. Selon le légume, il faut plus ou moins de temps pour obtenir une fermentation parfaite, ou votre accompagnement aura une durée de conservation plus ou moins longue. Au fil du temps, le goût change aussi en fonction du processus de fermentation. Certains aiment la fraîcheur croustillante du kimchi fraîchement fermenté, d'autres apprécient la saveur riche et acidulée du kimchi longuement fermenté. Découvrez-le vous-même avec ces recettes savoureuses !



Plats d'accompagnement

Kimchi de radis épicés - kkakdugi



Plats d'accompagnement

Kimchi de concombre



Plats d'accompagnement

Kimchi de radis en saumure - dongchimi



Plats d'accompagnement

Kimchi blanc - Baek kimchi



Plats d'accompagnement

[Oignon mariné à la coréenne - Yangpa jan...](#)

NOUILLES & RIZ

Le riz est le plat d'accompagnement numéro 1 de la cuisine asiatique, mais les nouilles ne sont certainement pas inférieures ! Dans la cuisine coréenne, quelques plats savoureux sont appréciés, à la fois comme élément principal du repas et comme plat d'accompagnement.



Les plats principaux
Plats d'accompagnement

Japchae



Les plats principaux
Plats d'accompagnement

[Bibimbap - bol de riz coréen](#)

SALADES

Des légumes frais sont bien sûr incontournables lors d'un BBQ et ce n'est pas différent en Corée. En plus des plats de kimchi fermentés et de légumes grillés, vous trouvez aussi des salades riches d'une palette de saveurs asiatiques. Essayez quelques-unes parmi nos favorites :



Plats d'accompagnement

[Salade coréenne de jeune oignon - pa muc...](#)



Plats d'accompagnement

Salade de pousses de soja - kongnamul



Plats d'accompagnement

Salade de concombres



Plats d'accompagnement

Salade de brocoli au sésame



Plats d'accompagnement

Salade coréenne - sangchu geotjeori

BRÛLANT

Combattre la chaleur par la chaleur est une devise des chauds étés coréens. Habituellement, cela signifie manger un repas épicé pendant les mois chauds d'été, mais en Corée on n'hésite pas non plus à déguster un ragoût fumant par temps chaud ! Ces recettes savoureuses sont incontournables en toute saison :



Plats d'accompagnement

[Œuf à la vapeur - gyeranjjim](#)

Dessert

Les Coréens adorent les sucreries et ils utilisent le sucre dans des endroits inattendus. Pourtant, certains de leurs desserts préférés ne sont pas aussi sucrés que prévu. Vous trouvez ci-dessous la recette de quelques favoris absolus !



Desserts

[Punch à la pastèque - subak hwachae](#)



Desserts

Boissons

[Boisson sucrée au riz - sikhye](#)



Desserts

[Glace pilée coréenne - bingsu](#)