



Instant vakantie vanuit je tuin!

De volle Korean BBQ experience met SPAR

In Korea houden ze van vlees, je vindt in elke stad dan ook tal van K-BBQ restaurants. Er wordt daar, in tegenstelling tot hier, niet tot de zomer gewacht voor de barbecue-ervaring. Wij brengen de smaken van Korea samen, met de zomerse barbecuestijl van België. The best of both worlds, als je 't ons vraagt!

K-BBQ

Korean BBQ wordt vaak als 'ssam' gegeten. Dit betekent 'verpakt' en verwijst naar de manier waarop het gebakken vlees in een blaadje sla verpakt wordt, om zo op te eten. Vaak worden er nog groentjes of een teentje look op het stukje vlees gelegd, met wat ssamjang-saus, waarna je het slablad dichtplooit en in z'n geheel opeet. Het vlees wordt dan vaak tijdens het barbecueproces alvast in hapklare stukjes geknipt met een schaar.

Uiteraard kan je ook extra smaak toevoegen aan je vlees met een lekkere marinade. Hieronder voorzien we 2 heerlijke marinade-recepten. Bulgogi werkt heerlijk met runds- of varkensvlees, terwijl de kipmarinade kip en vis perfect complementeert. Maar speel vooral met je smaken en maak het helemaal naar je eigen smaak!



smaakmakers voor elk soort vlees

Je kan Korean BBQ op tal van manieren ervaren en er je eigen twist aan geven, afhankelijk van je persoonlijke smaakpalet. Ondanks dat de keuken doorgaans wel wat pit bevat, is er voor iedereen wat wils. Speel zelf een beetje met de eerder pikante ingrediënten, om het zo zacht of zo pittig te maken als je zelf wil.



Overige

[Gochujang 'maison'](#)



Overige

[Bulgogi marinade](#)



Hoofdgerechten
Overige

[Koreaanse kipmarinade](#)

Vlees inspiratie

Eens iets anders dan gewoon vlees grillen op de BBQ? Ontdek onze heerlijke BBQ-recepten met een Koreaanse twist!



Hoofdgerechten

[Korean Sloppy Joes](#)



Hoofdgerechten

[Koreaanse BBQ-balletjes](#)



Hoofdgerechten

[Koreaanse kip met rijst](#)

Bijgerechten

Kimchi

Kimchi is een kookproces, waarbij je de groente van jouw keuze fermenteert. Afhankelijk van de groente heb je meer of minder tijd nodig om tot de perfecte fermentatie te komen, of blijft je bijgerecht meer of minder lang houdbaar. Doorheen de tijd verandert de smaak ook naargelang het fermentatieproces. Sommigen houden van de knapperige frisheid van vers gefermenteerde kimchi, anderen genieten van de rijke, zurige smaak van oudere kimchi. Ontdek het zelf met deze lekkere recepten!



Bijgerechten

Pittige radijskimchi - kkakdugi



Bijgerechten

Komkommer kimchi



Bijgerechten

Witte kimchi - Baek kimchi



Bijgerechten

Waterkimchi van radijs - dongchimi



Bijgerechten

[Koreaanse gepekeldde ui - Yangpa jangajji](#)

Noedels & rijst

Rijst in bijgerecht n° 1 als het op Aziatische keuken aankomt, maar noedels hoeven zeker niet onder te doen! In de Koreaanse keuken zijn er enkele geliefde gerechten waarvan gesmuld wordt, zowel als hoofdelement van de maaltijd, als bijgerecht.



Hoofdgerechten
Bijgerechten

Japchae



Hoofdgerechten
Bijgerechten

[Bibimbap - koreaanse rijst bowl](#)

Salades

Frisse groenten kunnen uiteraard niet missen bij een BBQ en dat is in Korea niet anders. Naast de gefermenteerde kimchi-gerechten en warme groenten op de grill, vind je ook salades, rijk aan een Aziatisch smaakpalet. Probeer enkele van onze favorieten:



Bijgerechten

[Koreaanse lente-uisalade - pa muchim](#)



Bijgerechten

Koreaanse sojascheutensalade - kongnamul



Bijgerechten

Komkommersalade



Bijgerechten

Sesam-broccolisalade



Bijgerechten

Koreaanse salade - sangchu geotjeori

Stomend warm

Hitte met hitte bestrijden is een gekend motto tijdens de zwoele Koreaanse zomers. Doorgaans slaat dit op een pittige maaltijd eten in de warme zomermaanden, maar men is in Korea ook niet schuw van een stomend stoofpotje bij warm weer! Deze lekkere recepten mag je zeker niet missen in elk seizoen:



Bijgerechten

[Gestoomd ei - gyeranjjim](#)

Dessert

Korea houdt van zoet, ze gebruiken suiker zelfs op plekken waar je het niet verwacht. Toch zijn enkele van hun geliefde desserts niet té zoet, maar wel heerlijk verfrissend. Hieronder vind je het recept voor enkele absolute favorieten:



Desserten

[Watermeloen punch - subak hwachae](#)



Desserten

Dranken

[Zoete Koreaanse rijstdrank - sikhye](#)



Desserten

[Koreaans geschaafd ijs - bingsu](#)