



Bijgerechten

Koreaanse lente-uisalade - pa muchim

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 stengels lente-uitjes
2 eetlepels sojasaus
1 eetlepel sesamololie
2 theelepels rijstazijn
2 theelepels chilivlokken (gochugaru)
2 theelepels suiker
1/2 eetlepel sesamzaad (geroosterd)

Als je tijdens een BBQ het vlees puur grillt, zonder marinade, is het heel verfrissend om voor iedereen een kommetje pa muchim te voorzien. Dit is een dip van lenteui, die je met het vlees kan eten en erg licht smaakt! Zeker bij vettiger vlees, als varkens of een goed gemarmerde steak.

Bereidingswijze

Snij de lente-ui in de helft en elk stuk in lange dunne stengels. Liever snel? Dan werken ringetjes ook. Leg de lenteui in een kom ijskoud water voor zo'n 5 minuutjes, terwijl je de dressing voorbereidt.

Meng alle overige ingrediënten in een grote kom voor de dressing. Laat de lente-ui vervolgens volledig uitlekken en dep ze droog met een keukenhanddoek. Voeg ze toe aan de dressing en meng zachtjes tot alles bedekt is door de dressing.

Deze salade serveer je het beste vers. Als je toch op voorhand wat wil voorbereiden, hou de lenteui dan in een aparte container tot je 'm serveert. Eet de salade samen met een stukje vlees zodat de smaken elkaar volledig complementeren.

