



Bijgerechten

Koreaanse gepekeldde ui - Yangpa jangajji

Voor 25 personen.

Ingrediënten

450 gram uien
45 gram chilipepers (vers, optioneel)
250 milliliter water
250 milliliter sojasaus
250 milliliter appelazijn (of rijstwijnazijn)
250 gram suiker

Heerlijk zoet-zuur gepekeldde ui en dat snel en gemakkelijk? Dat is de Koreaanse yangpa jangajji: witte uistukjes gepekeld in een pekeld op basis van sojasaus. Dat smaakt heerlijk bij een gegrild stukje vlees en groentjes. Hmmm!

Bereidingswijze

Snij de ui in grove, hapklare stukken en plaats ze in een glazen pot van 1L. Indien je graag wat pit hebt, snij de chili's in dunne schijfjes en voeg deze tussen de verschillende lagen ui toe.

Voeg het water, sojasaus, azijn en suiker in een sauspan en breng aan de kook op een laag tot middenhoog vuur. Doe dit voor 2 à 3 minuten tot de suiker is opgelost. Zorg dat je regelmatig roert.

Zodra de suiker is opgelost, giet het mengsel over de ui en sluit het deksel. Hou de pot vervolgens voor 3 à 4 uur op kamertemperatuur, alvorens deze in de frigo te bewaren. De ui is klaar om te eten na 1 à 2 dagen.

Deze verfrissende, gepekeldde ui is een ideaal bijgerecht bij Koreaanse BBQ. Je kan het op voorhand voorbereiden en het houdt minstens een maand in een luchtdichte pot in de koelkast.

