



Bijgerechten

Koreaanse salade - sangchu geotjeori

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Salade

2 sla (rood of groen blad)
1/2 ui (medium groot)
4 stengels lente-uitjes
sesamzaad (geroosterd)

Dressing

4 lookteentjes (geperst)
3 eetlepels sojasaus
3 eetlepels suiker
2 eetlepels appelazijn
2 theelepels sesamololie
1 theelepel chilivlokken (gochugaru)

Deze frisse salade met een licht pittige, maar zoete dressing is de ster van je Korean BBQ-avond. Absoluut subliem!

Bereidingswijze

Was de sla, laat deze uitlekken en dep de bladeren droog. Snij de bladeren in repen van zo'n 2,5cm en leg ze in een grote kom. Snij de ui en lente-ui in dunne reepjes en voeg deze bij de sla.

Voeg alle ingrediënten van de dressing samen in in een kleine kom en meng deze grondig, tot de suiker opgelost is.

Wanneer klaar om te serveren, giet de helft van de dressing over de salade en meng deze goed. Voeg meer dressing toe indien nodig of serveer de rest van de dressing apart voor wie graag extra toevoegt.

Gooi de sesamzaadjes over de salade en serveer meteen.

