



Bossam (Koreaans gekookt buikspek met koolblaadjes)

Mals gekookt buikspek dat je zelf inwikkelt in verse koolblaadjes met een pittige gochujang-dipsaus. Een feestelijke Koreaanse klassieker waarbij iedereen zijn eigen hapje samenstelt aan tafel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	60'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

800 gr buikspek (in één stuk)
1 ui (gehalveerd)
4 teentjes look
3 cm verse gember (in plakjes)
2 el doenjang (Koreaanse sojaboonpasta) of witte misopasta

1 Chinese kool (blaadjes losgemaakt en gewassen)

Voor de dipsaus:

1 el gochujang

1 el gochugaru (of milde chilivlokken)

2 el sojasaus

1 kl suiker

4 lente-uitjes (fijngesneden)

1 el sesamololie

Bereidingswijze

1. Leg het buikspek in een ruime kookpot en voeg de ui, look, gember en doenjang toe. Zet onder koud water.
2. Breng aan de kook op hoog vuur. Schep het schuim van het oppervlak en verlaag het vuur. Laat het vlees 60 minuten zachtjes sudderen tot het volledig mals is.
3. Meng intussen de gochujang, gochugaru, sojasaus, suiker, lente-uitjes en sesamololie in een kommetje tot een gladde dipsaus.
4. Breng een aparte pot gezouten water aan de kook. Blancheer de koolblaadjes 30 seconden tot ze soepel zijn, schep ze uit het water en laat uitlekken op keukenpapier.
5. Haal het gare buikspek uit de bouillon en laat 5 minuten rusten. Snijd het in plakken van ongeveer 0,5 cm dik.
6. Serveer het vlees, de koolblaadjes en de dipsaus apart op tafel. Leg een plakje buikspek op een koolblad, lepel er wat dipsaus over, wikkel het blad dicht en eet uit de hand.

Tip

Bewaar de kookvloeistof niet: die is bitter door de doenjang. Snijd het vlees pas aan tafel voor de beste textuur. Laat het buikspek na het koken even afkoelen als je nettere plakken wilt snijden.

Lekker met

Gestoomde rijst en kimchi

Dranktip

Koud Koreaans bier (bijvoorbeeld Hite of Cass) of soju past uitstekend bij de rijke smaak van het buikspek.

Ontdek meer recepten op **kookpot.be**