Koreaans BBQ buikspek



Ingrediënten

10

- 2 dl kimchi saus
- 25 g Bresc Citroengraspuree
- 25 g Bresc Gemberpuree
- 3 limoen, rasp en sa 50 g chilisaus
- 1000 g buikspek in plakken
- 75 g kimchi saus
- 3 pakje glasnoedels
- 10 stengels lente-ui in ringen
- 75 g gebakken uitjes
- 250 g taugé
- groene slabladeren

Gebruikte bresc producten



Bresc Citroengraspuree 450g



Bresc Gemberpuree 450g

Bereidingswijze

Marineer de plakken buikspek met citroengras, gember en kimchi saus. Laat het een halve dag intrekken. Verwarm de BBQ, breng een pan water aan de kook en laat de glasnoedels erin wellen voor ongeveer 4 minuten. Spoel koud. Laat het uitlekken. Meng marinade vocht , limoenrasp en sap met de chilisaus. Gril de plakken vlees op de BBQ en serveer ze met de glasnoedels, sla, saus, taugé en kimchi. Het is lekker om er wat gebakken uitjes en lente-ui ringetjes over te strooien.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000