

INHOUD

Inleiding 6

01 *Onmisbare Koreaanse ingrediënten 10*

02 *Kimchi 28*

03 *Banchan & bijgerechten 42*

04 *Tafelzuur & sauzen 72*

05 *Koreaans vlees & bbq 88*

06 *Soepen & stoofpotten 134*

07 *Rijst & mie 158*

08 *Dranken & drinkcultuur 184*

09 *Anju & barsnacks 198*

10 *Goete traktaties 216*

Busan BBQ 232

Register 234

Register/dankwoord 238

JE MOET

het meten

OM TE WETEN

OF HET TE LANG

of te kort is

긴 찹은

Met dank aan mijn moeder...

Ik ben in Busan, Zuid-Korea, geboren en verhuisde met mijn Engelse vader en Koreaanse moeder naar Engeland toen ik drie was. Toen we net in Engeland waren, sprak ik nauwelijks Engels. Dus toen mijn moeder me voor het eerst bij de kleuterklas afzette, maakte ze zich wel zorgen over de omgang met andere kinderen. Gelukkig zijn kinderen gewoon kinderen en maken ze van een taalbarrière geen probleem; tussen het speelgoed, de koekjes en dutjes ontstaan vriendschappen. Alles ging goed en de taal was nooit een probleem.

Voor mijn moeder was het heel belangrijk dat ik wist waar ik vandaan kwam en ik denk dat ik daarom zo trots was op het feit dat ik Koreaans was toen ik naar school ging. Ik schreef mijn naam in kriebelig Koreaans boven aan elk blaadje (dit werd zelfs in een van mijn rapporten vermeld) en ik was altijd de eerste om Korea op de kaart aan te wijzen.

Mijn vader moest voor zijn werk veel reizen en als mijn moeder en ik samen thuis waren, aten we altijd Koreaans. Omdat mijn moeder sinds haar jeugd bij elke maaltijd rijst en *kimchi* had gegeten, vond ze de aanpassing aan westers eten aanvankelijk moeilijk. Steeds als we Zuid-Korea bezochten, nam ze voldoende zakken gedroogde ansjovis en *gochugaru* (Koreaans chilipoeder) mee terug om het tot het volgende bezoek uit te zingen. In Groot-Brittannië waren Koreaanse ingrediënten in die tijd slecht verkrijgbaar, daarom paste mijn vindingrijke moeder de recepten aan, zodat ze de ingrediënten die ze wel kon krijgen, kon combineren met de meegenomen ingrediënten. *Kkakdugi*, een Koreaanse radijs-*kimchi*, maakte ze met raapjes of koolraap. Ze bereidde zelf *gochujang* (Koreaanse rodepeperpasta) en er zijn foto's van toen ik drie of vier jaar oud was waarop ik deze peperpasta van mijn handen en ellebogen lik. Mijn moeder trok eropuit en zocht dan de toppen van wilde varen, die vaak in *bibimbap* worden verwerkt, en jonge koolzaadbladeren (voor haar zomer-*kimchi*). Langzamerhand groeide de interesse van mijn moeder in andere gerechten én haar kennis over niet-Koreaanse ingrediënten. Al gauw werd Koreaans een van de vele soorten keukens waarvan we thuis genoten (tot mijn vaders grote opluchting).

Terwijl ik in Groot-Brittannië opgroeide, maakte Korea zware economische tijden door en werd hard geraakt door de IMF-crisis. Het zag er niet rooskleurig uit voor het land, maar mijn moeder bleef volhouden dat Korea op een dag een grote, bloeiende economie zou hebben die door andere landen zou worden benijd. Ze deed haar best om mij te overtuigen van het belang van de Koreaanse taal, maar tijdens de lastige puberteit kon die mij niet echt boeien. Koreaans leren voelde als tijdverspilling, want destijds leek het Korea's lot om – althans in mijn ogen – altijd dat kleine, verborgen land te blijven waarvan niemand iets wist.

Ondanks mijn desinteresse in Koreaanse les keek ik wel uit naar onze reisjes naar Korea en ik had het geluk dat we er tijdens mijn jeugd vaak heen gingen. Die tripjes waren volgestouwd met familiebezoek, overvloedige maaltijden en bezoeken aan plekken waar mijn moeder als kind kwam. Terugkijkend realiseer ik me echter dat het vooral de alledaagse dingen waren die ik het leukst vond. Naar de markt met mijn moeder – zo anders dan de markten in Groot-Brittannië. Er was allerlei ongewoons te zien, te horen en te ruiken in die drukte. Naar het strand met mijn neefjes. Vissen. Zwemmen in de badhuizen... Ik ben erg dankbaar dat daar zoveel herinneringen uit mijn kindertijd liggen.

Het was echter één bepaalde vakantie die Korea echt tot mijn tweede huis maakte. Ik zat al op de universiteit toen ik tijdens de zomer (onder lichte druk) een paar maanden bij mijn nicht Jisoo op het eiland Jeju verbleef. Jeju is de plek om op huwelijksreis naartoe te gaan en niet zonder reden. Het is een vulkanisch eiland vol bergen omringd door een kristalblauwe zee. Het heeft



SSAMJANG



Ssamjang

KOREAANSE BARBECUEDIP

De 'ssam' in *ssamjang* heeft betrekking op de slawikkels bij de Koreaanse barbecue, waar deze saus gewoonlijk bij wordt gegeten. Het is een mengsel van *gochujang* en *doenjang* en dus behoorlijk aards en licht zout. Hij bevat een klein beetje chilipeper, waardoor hij heerlijk smaakt bij geroosterd vlees. *Ssamjang* wordt in Korea ook vaak als dipsaus voor rauwe groente gebruikt en is de basissaus voor *ssamjang-mayo* (zie blz. 83).

1 el *doenjang* (Koreaanse sojabonenpasta)
1 el *gochujang* (Koreaanse rodepeperpasta)

½ lente-ui, schoongemaakt en fijngesneden
2 teentjes knoflook, fijngehakt

1 tl sesamololie
1 tl sesamzaad



Meng alle ingrediënten in een kom en serveer de dip in aparte kommetjes.

Yangnyum jang

SOJASAU

■ Deze zoute, licht pittige saus is in elk mierrestaurant in Korea te vinden.

6 el gewone sojasaus
1 el vissaus
2 lente-uien, schoongemaakt en fijngesneden

2 rawits, fijngesneden
2 el *gochugaru* (Koreaanse rodepeperpoeder)
1 el water

1 tl kristalsuiker
2 teentjes knoflook, fijngehakt



Meng alle ingrediënten in een kom. Zet de kom midden op tafel en serveer er een kom *kalguksu* (zie blz. 173) of wat gestoomde toef bij.

Cho ganjang

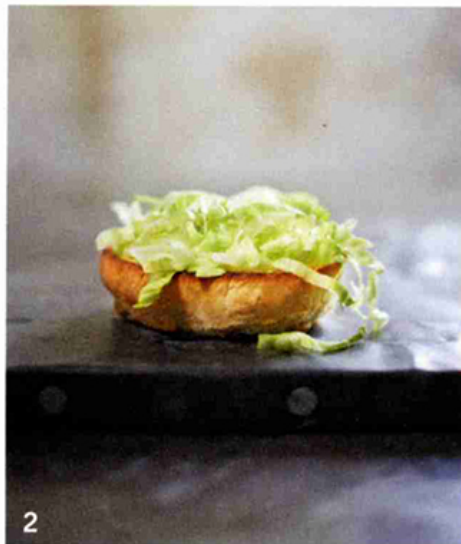
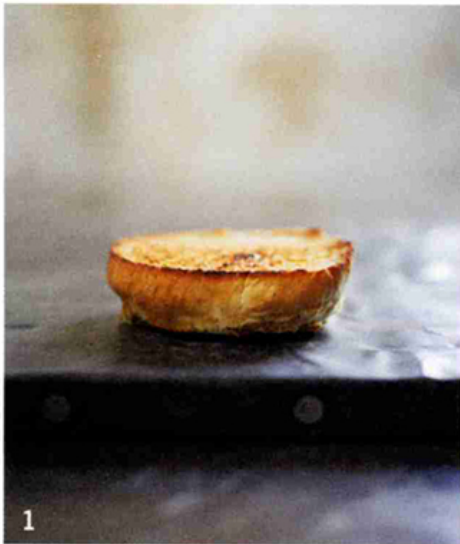
SOJA-AZIJDIP

Cho ganjang betekent letterlijk 'sojasaus met azijn', waarbij *cho* betrekking heeft op azijn en *ganjang* het Koreaanse woord voor 'sojasaus' is. Het is verbazingwekkend hoe wat azijn deze saus kan veranderen; de saus wordt lichter en krijgt een aangename zuurheid die heel goed past bij gebakken gerechten, zoals *haemul pajeon* (zie blz. 54), of bij eenvoudige dumplings, zoals *gogi mandu* (zie blz. 53).

4 el donkere sojasaus
2 el appelazijn
4 el *gochugaru* (Koreaanse rodepeperpoeder)



Meng alle ingrediënten in een kom en serveer de dip in aparte kommetjes.



Bulgogi-burger

Onze *bulgogi*-burger is een van de bestsellers op het menu en daarmee begon het allemaal in onze truck. Toen we deze burger in het begin testten, merkten we dat de traditionele *bulgogi*-saus te dun was om aan de burger te blijven plakken, waardoor de smaak van de saus moeilijk te proeven was. Na veel geëxperimenteer ontdekten we dat een klein beetje xanthaangom de oplossing bood. Het is een natuurlijk, smaakloos bindmiddel dat de saus dikker maakt. Als u er niet aan kunt komen, gebruikt u wat met water aangelengde maizena.

600 g rundergehakt (liefst grof gemalen met 20% vet)
snufje zout
1 el plantaardige olie

4,8 dl *bulgogi*-saus (zie blz. 95)
½ el xanthaangom
4 hamburgerbroodjes

SAMENSTELLEN

4 el fijngesneden ijsbergsla
4 el ingelegde ui (zie blz. 76)
1,2 dl *ssamjang*-mayo (zie blz. 83)



- 1_ Verdeel het gehakt in 4 gelijke porties. Kneed het niet te lang, anders wordt het droog. Vorm er ronde burgers van 1,5 cm dik van. Bestrooi beide zijden van de burger met wat zout.
- 2_ Verhit de plantaardige olie in een grote koekenpan met dikke bodem op matig vuur. Bak de burgers 2-3 minuten zonder ze te bewegen of op te tillen (zo ontstaat er een goede korst voor een optimale smaak en textuur). Keer de burger om en bak de andere kant 2 minuten, weer zonder hem te bewegen of op te tillen.
- 3_ Doe de *bulgogi*-saus en xanthaangom in een pannetje en klop de gom stevig door de saus. Blijf 3-4 minuten kloppen, tot de saus begint te binden.
- 4_ Zet het pannetje op matig vuur en blijf kloppen tot de saus is gebonden. Laat hem niet koken, want dan wordt de xanthaangom plakkerig.
- 5_ Halveer de broodjes en leg ze met het snijvlak omlaag in een grote droge koekenpan. Rooster ze 30-40 seconden, tot ze warm en aan de randjes licht geblakerd zijn.
- 6_ Leg de sla op de onderste helft van het broodje. Dompel de gare burgers in de warme *bulgogi*-saus en leg ze voorzichtig op de sla. Schep er een extra lepel saus op (om het geheel lekker sappig te maken) en leg de ingelegde uien erop. Besmeer de bovenste helft van het broodje met de mayonaise en leg het op de burger.

Eet smakelijk... en houd een stapel servetjes bij de hand!



Mae-un-tang

VISPOTJE VAN DE VISMARKT

Dit gerecht smaakt naar Korea, vind ik. De diepzeesmaken roepen herinneringen op aan de restaurants aan het strand. Als u in Korea sushi (of *hwe*) bestelt, wordt dit gerecht gewoonlijk aan het einde van de maaltijd geserveerd. De *ajumma's* halen de resterende sushi van tafel en koken die dan met chilipasta en eventueel visgraten en -koppen. Het is een uitstekende manier om ervoor te zorgen dat er niets verloren gaat, hoewel de soep meestal vol graten zit en weinig vis bevat. In deze versie zit wel veel vis!

6-8
PERSONEN

2,25 liter *myeulchi gookmul* (zie blz. 22)

600 g *mooli*, in de lengte gehalveerd en in plakken van 5 cm

1-2 rode snappers (totaal ca. 750 g), geschubd, schoongemaakt en in moten van 5 cm dik (vraag uw visboer dit voor u te doen)

3 lente-uien, schoongemaakt en grof gesneden

1 lange rode Spaanse peper, schoongemaakt en grof gesneden

1 courgette, grof gesneden

PITTIGE PASTA

½ el *gochujang* (Koreaanse rodepeperpasta)

½ el *doenjang* (Koreaanse sojabonenpasta)

3 el *gochugaru* (Koreaans rodepeperpoeder)

6 teentjes knoflook, fijngehakt

3 el lichte sojasaus

1½ el vissaus

snufje peper

- 1_ Meng alle ingrediënten voor de pittige pasta in een kommetje.
- 2_ Breng de bouillon in een braadpan aan de kook. Voeg de *mooli* toe, zet het vuur laag en kook de *mooli* in 7-8 minuten zacht.
- 3_ Roer de pasta door de bouillon. Doe de vis, lente-ui, Spaanse peper en courgette erbij en stoof alles nog 6-7 minuten, tot de courgette zacht en de vis gaar is. Schep het kokendhete gerecht in een schaal, zet die midden op tafel en laat iedereen zelf inscheppen.

