**Beef bulgogi van Miljuschka**

Nodig:

300 gram biefstuk

1½ koffielepel gemberpasta

7 eetlepels sojasaus minder zout

2 eetlepels mirin

3 eetlepelsl rijstazijn

1 eetlepel bruine basterdsuiker

1 peer

koffielepel knoflookpasta

2 blikjes kimchi

150 gram basmati rijst

1 spitskool (ca 600 gr)

1 krop Romaine sla

3 bosuitjes

2 – 3 eetlepels sesamzaadjes

peper

zout

Bereiding:

Maak de marinade door 4 eetlepels sojasaus, mirin, rijstazijn, bruine basterdsuiker, knoflookpasta en de gemberpasta in een hoge maatbeker te mengen. Schil en snijd de peer in kleine blokjes en voeg toe aan de marinade en pureer het geheel met een staafmixer tot een gladde marinade. Breng op smaak met peper. Schenk de marinade in een ziploc zakje of een afsluitbare bakje en leg het vlees in de marinade. Zet 1 uur (of langer) in de koelkast maar bij voorkeur de avond van tevoren al zodat het de hele nacht in kan trekken. Haal het vlees uit de marinade. Doe de overgebleven marinade in een steelpannetje, zet het op laag vuur en laat 3 minuten inkoken tot een dikkere saus. Voeg 2 eetlepels kimchi toe en pureer het geheel, met een staafmixer, tot een gladde saus. Kook ondertussen de rijst volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Snijd de spitskool grof en besmeer royaal met 2 a 3 eetlepels sojasaus. Verhit een grillpan op hoog vuur, bak het vlees ongeveer 2 minuten aan beide kanten (ligt aan de dikte van de biefstuk). Haal de biefstukken van het vuur, leg deze op een bord en dek ze af met een stuk aluminiumfolie. Grill hierna de spitskool rondom bruin. Haal de blaadjes sla los. Schep de rijst in de blaadjes sla, snijd het vlees in dunne plakjes en verdeel het samen met de spitskool over de rijst. Voeg de ingekookte saus en de rest van de kimchi eraan toe. Hak de bosui in ringetjes en strooi deze samen met de sesamzaadjes over de bulgogi.

Ook te maken als rijst gerecht zonder de sla (of de sla als bijgerecht).