**Broodje Koreaanse Gefrituurde Varken**

Nodig:

1 grote eetlepel gochujang

1 eetlepel lichte sojasays

1 eetlepel donkere sojasaus

1½ eetlepels bruine basterdsuiker

4 speklapjes zonder zwoerd

Peper

Zout

25 gram maïzena

½ eetlepel witte sesamzaadjes

½ stengel bosui

¼ komkommer

½ eetlepel rijstazijn

4 puntjes

Bereiding:

Doe de gochujang samen met de sojasaus en de bruine suiker in een steelpannetje en verwarm op middelhoog vuur. Roer regelmatig met een garde en laat inkoken tot je een stroperig sausje krijgt. Houd op het laagste vuur warm. Snijd ondertussen de speklapjes in reepjes van 2 cm en breng aan beide kanten op smaak met peper en zout. Doe de maïzena in een kom en haal de spek door de maïzena tot ze met een mooi laagje bedekt zijn. Verhit de frituurolie in je frituurpan. Frituur de spek tot ze mooi goudbruin zijn. Haal uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier.

Schep de uitgelekte spek in de pan met de stroperige saus en voeg de sesamzaadjes toe. Meng goed door elkaar. Snijd het groen van de bosui in dunne sliertjes. Schaaf dunne linten van de komkommer en doe deze samen met de rijstazijn in een bakje. Roer door elkaar. Snijd de hotdogbroodjes doormidden en bedek met de komkommer, de Koreaans gefrituurde spek en de sliertjes bosui.