

Procureur steaks Koreaanse stijl

👤 4 personen

🕒 7 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 1 kg Procureur
- 4 kropjes mini-paksoi of mini-sla
- Voor de marinade
- 1 Nashi peer
- 4 cm Verse gember
- 4 Tenen knoflook
- 250 g. Gochujang
- 6 tl. Sojasaus
- 6 tl. Mirin
- 6 tl. Sake
- 6 tl. Sesamolie
- 3 el. Basterdsuiker
- Peper en zout naar smaak
- Blender of staafmixer
- Kernthermometer
- Kwastje



Bereiding

1. De marinade:
2. Schil de nashi peer (de schil van deze peer kun je niet eten), schil de gember en pel de knoflook.
3. Doe dit samen met de rest van de ingrediënten in de blender en blender het tot het een gladde marinade wordt.
4. Snijd de procureur in steaks van 2 cm dik en doe ze in een diepe kom of schaal.
5. Giet de marinade over de steaks en meng alles goed door, zodat al het vlees bedekt is met de marinade.
6. Zet de schaal in de koeling en laat het minimaal 6 uur marineren, maar het beste resultaat krijg je wanneer je het een nachtje laat staan.
7. Steek de BBQ aan en breng naar een temperatuur van 200 graden, volledig direct.
8. Halveer de kropjes mini-sla, laat de stam eraan zodat het niet uit elkaar valt.
9. Haal de steaks uit de marinade en grill ze boven het directe vuur. Bewaar de marinade die overblijft.
10. Lak de steaks in met de overgebleven marinade en grill ze tot ze 58°C in de kern zijn.
11. Wanneer ze rond de 50 graden zijn, lak je de gehalveerde kropjes sla in met de marinade en grill je ze boven het vuur.
12. Haal de steaks en de kropjes sla van de BBQ en laat het 3 minuten rusten.
13. Snijd de steaks in dunne plakjes, breek een blaadje sla af en leg er één of twee plakjes steak in.
14. Serveer als bite, of bijvoorbeeld met een schaalje rijst. Eet smakelijk!



Bekijk alle receptvideo's
op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl