

Longhaas Koreaanse stijl met Gochujang glaze

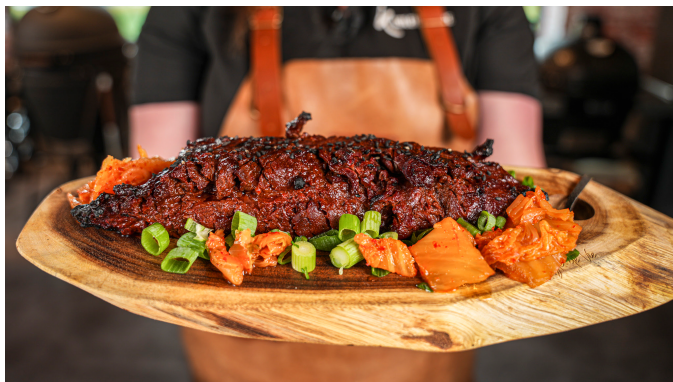
👤 4 personen

🕒 2.5 uur

🔥🔥🔥🔥 Gemiddeld

Ingredienten & benodigdheden

- 1 kg longhaas
- Kolenboertje pepermix en onbewerkt zeezout
- Sesamzaadjes en lente-ui voor garnering
- Kimchi (optioneel)
- Gochujang glaze**
 - 2 el gochujang
 - 2 el sojasaus
 - 1 el honing
 - 1 el rijstazijn
 - 2 tot 4 teentjes knoflook, fijngehakt
 - 1 tl verse gember, geraspt
 - 1 tl geroosterde sesamolie
- **Benodigdheden:**
 - BBQ met volledig directe opstelling
 - Uitbeenmes
 - Kernthermometer
 - BBQ tang
 - Mengkom
 - Kwast



1. Ontdoe de longhaas van de harde zeen die in het midden loopt, en verwijder eventueel overtollig vet.
2. Meng voor de glaze/marinade alle ingrediënten in een mengkom, en mix alles goed door elkaar.
3. Leg de longhaas in de marinade en haal het er goed doorheen, zodat het vlees volledig bedekt is.
4. Laat het vlees voor 2 uur marineren in de koeling.
5. Steek de BBQ aan en breng deze naar een temperatuur van 200 graden, met een volledig directe opstelling.
6. Grill de longhaas boven het vuur en draai ze regelmatig om verbranding te voorkomen. Door de suikers van de honing kan dit vrij snel gaan.
7. Lak tijdens het draaien de longhaas in met het restant van de marinade.
8. Bij een kerntemperatuur van 52 mag de longhaas van de BBQ, laat het een paar minuten onafgedekt rusten.
9. Snijd de longhaas haaks op de draad in zo dun mogelijke plakjes.
10. Bestrooi met een klein beetje zout en peper.
11. Maak af met sesamzaadjes, dingesneden lente-ui en serveer met kimchi.



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal

K KOLENBOERTJE

www.kolenboertje.nl