

INHOUD

INLEIDING	6
Over de Koreaanse keuken & cultuur	8
Zeven essentiële ingrediënten in de Koreaanse keuken	10
Extra ingrediënten & alternatieven	14
DE KLASSIEKE KOREAANSE TAFEL	16
1. Kimchi & pickles	18
2. Bijgerechten	32
3. Rijst & noedels	46
4. Soepen & stoofpotten	70
5. Koreaanse BBQ	88
RECEPTEN UIT SEOEL & FUSION	102
6. Streetfood	104
7. Tapas & twists	132
8. Seji's sauzen	152
9. Drinkjes & zoetigheid	162
REGISTER	172
DANKWOORD	176

Hil! Ik ben Seji ☺

Als zelfbenoemde foodie is het mijn passie om eten te maken dat pure vreugde brengt aan degenen die het proeven. Voor mij is koken meer dan alleen ingrediënten samenvoegen voor een smakelijke maaltijd. Het is een manier om contact te maken met mensen, om verhalen en ervaringen te delen en om herinneringen te maken. Ik geloof dat nostalgie het geheime ingrediënt is dat elke maaltijd naar nieuwe, verrukkelijke hoogten tilt. Of ik nu in de keuken aan het experimenteren ben met nieuwe recepten of aan de eettafel zit met dierbaren, ik streef er steeds weer naar om culinaire ervaringen te creëren die mensen samenbrengen in een viering van eten, liefde en leven.

Ik groeide op in Zuid-Korea, waar ik was ondergedompeld in een rijke culinaire cultuur waardoor ik intens van koken ben gaan houden. Als kind bracht ik talloze uren in de keuken door met mijn grootmoeder, die me leerde traditionele gerechten te maken, zoals kimchi uit haar geboortestad Gwangju (zie hoofdstuk 1), Koude pittige noedels (zie blz. 61) en Doenjangkrabsoep (zie blz. 77). Tegelijkertijd intrigeerden mijn moeders vernieuwende, westers aandoende gerechten, zoals Bucatini met gochujang-boter (zie blz. 147) en Koreaanse gefrituurde kip (zie blz. 106), me enorm.

Toen ik tijdens mijn studie naar Londen verhuisde, bleek ik daar omringd door veel verschillende keukens. Ik werd geïnspireerd door die bijzondere ervaringen en verzamelde de moed om mijn beste vrienden kennis te laten maken met Koreaanse gerechten en smaken. Het duurde niet lang voor ik met enige regelmaat etentjes organiseerde voor mijn vrienden, waarbij ik moderne Koreaanse gerechten maakte die me na aan het hart lagen. Dankzij mond-tot-mondreclame werden mijn etentjes populair, wat leidde tot de lancering van de Bombom-eetclubs. Ik serveerde authentieke Koreaanse gerechten én een paar gerechten waaraan ik mijn eigen creatieve draai gaf. Na enige tijd begonnen de gasten van de eetclubs me te vragen naar de sauzen die ik gebruikte, waarop ik mijn eigen sauzenlijn begon met de naam Bombom Market. Door de jaren heen bouwde ik aan een archief vol betrouwbare Koreaanse recepten, waarop ik steeds weer terugval – en die ik nu in dit boek met jou deel!

Of ik nu klassieke Koreaanse gerechten maak of er een moderne draai aan geef, mijn eten bevat altijd authenticiteit. Als mijn recepten zijn trouw aan zowel de Londense eetscene als de trends in Seoel en zijn gericht op een relaxte stijl van koken met diverse unieke maar eenvoudig te bereiden gerechten met zeven essentiële ingrediënten. Hopelijk worden dit ook jouw favoriete recepten als je een makkelijke Koreaanse maaltijd wilt bereiden. Zie dit boek als jouw snelkoppeling naar Koreaanse smaken.

Veel plezier, Seji

MIJN MOEDERS LIEFDE VOOR KIMCHI: EEN SYMBOOL VAN GENEGENHEID

Kimchi, een gerecht van gefermenteerde groente, is een essentieel onderdeel van elke Koreaanse maaltijd. Voor Koreanen is kimchi heel speciaal en het gaat om meer dan eten. Voor mij staat kimchi voor de liefde en zorg van mijn moeder, en dus ben ik er dol op. Ondanks de fysieke afstand tussen ons beiden blijft onze band sterk.

Altijd wanneer mijn moeder uit Korea overkomt, is boodschappen halen voor kimchi het eerste wat ze doet. Ze maakt verschillende soorten voor me, waaronder de klassieke versie, ingelegde blokjes radijs en diverse groente. Ook als ze weer vertrokken is, maakt mijn moeder zich zorgen om mij; ze heeft ervoor gezorgd dat ik altijd van haar kimchi kan genieten door mij te leren het zelf te maken. Voor haar is kimchi meer dan eten; het is een cadeau, een teken van liefde voor haar dochter, een symbool van genegenheid.

20

K
I
M
C
H
I
&
P
I
C
K
L
E
S

😊 SEJI'S TIPS

- Vissaus en zeewier spelen een sleutelrol bij het maken van kimchi: ze zorgen voor intense en sterke smaken. Sojasaus is een geschikt vegan alternatief voor de vissaus.
- Als je geen kleefrijstmeel hebt, gebruik dan gewone bloem (in plaats van niet-klevende rijstmeel) en neem de iets andere textuur op de koop toe. Het meel zorgt ervoor dat de saus zich beter aan de kool hecht, zodat je een goed gekruid en smaakvol eindproduct krijgt.



INGELEGDE BLOKJES RADIJS

KKAKDUGI



Voor 2 kg



8+ uur



10 minuten

INGREDIËNTEN

- 2 kg wilde radijs (of daikon/mooli), geschild
- 2 el grof zout
- 5 lente-uien, in ringetjes

Voor het rijstpapje

- 1 el kleefrijstmeel of bloem
- 250 ml water

Voor de kimchi-pasta

- 6 el grove gochugaru
- ½ ui, in de blender gepureerd
- 3 el vissaus
- 3 el geperst knoflook
- ½ el geraspte verse gember
- 2 el suiker

De radijs zorgt voor een frisse kraak en een iets zoete smaak, die perfect past bij de pittige, hartige smaak van de pasta. Het langzame fermentatieproces bij deze kimchi zorgt voor een sterkere smaak – zo krijg je een perfecte topping voor rijstbowls en salades en een heerlijke vulling voor sandwiches.

Stap 1: pekelen

1. Snijd de radijs in blokjes van 3 cm. Leg ze in een grote kom. Voeg het zout toe en meng goed. Laat minstens 7-9 uur of een hele nacht staan.

2. Giet het vocht af en laat de radijs uitlekken. Spoel de blokjes niet af.

Stap 2: kruiden

1. Laat voor het rijstpapje in een pan het kleefrijstmeel oplossen in het water en laat het mengsel op vrij laag vuur zachtjes pruttelen tot het indikt. Blijf roeren om klontjes te voorkomen. Laat afkoelen tot kamertemperatuur

2. Doe het rijstpapje en alle ingrediënten voor de kimchi-pasta in een grote kom en meng goed.

Stap 3: fermenteren

1. Voeg de radijs en lente-uien toe en meng grondig tot alle groente met een laagje pasta is bedekt. Doe de groente in een gesteriliseerde glazen pot en laat de bovenste 3-5 cm vrij voor de gassen die gevormd zullen worden.

2. Laat de pot een dag bij kamertemperatuur staan. Zet daarna de kimchi in de koelkast zodat hij langzaam verder kan fermenteren. Sla niets over, want de kimchi heeft deze tijd nodig om op smaak te komen. Eet de kimchi na 1 week en bewaar hem maximaal 10 weken.



GEBAKKEN RIJST MET KIMCHI & SPAM®

KIMCHI BOKKEUMBAP



Voor 2 personen



5 minuten



5 minuten

INGREDIËNTEN

2 el plantaardige olie, plus extra voor de eieren

1 lente-ui, plus extra voor de garnering, in dunne ringetjes

80 g Spam® of Smac, in kleine blokjes

150 g kimchi, fijngehakt

1 el suiker

½ el sojasaus

½ el vissaus

1 portie Perfecte gestoomde rijst (zie blz. 48), op kamertemperatuur
sesamolie, voor erbij

2 eieren

Gebakken rijst met kimchi en Spam® zijn in Korea erg geliefd en beide worden veel gegeten. De reden hiervoor is duidelijk: dit snelle, vullende en troostrijke gerecht staat binnen een paar minuten op tafel. Het is een ideale manier om je koelkast leeg te maken. Een restje rijst en de zure smaak van gerijpte kimchi zijn heerlijk.

1. Doe de olie in een pan met anti-aanbaklaag op middelhoog vuur en roerbak de lente-ui en Spam® 2 minuten.

2. Voeg de kimchi, suiker, sojasaus en vissaus toe en roerbak nog eens 2 minuten. Als deze smaakmakers dreigen aan te bakken, voeg je een scheutje water toe.

3. Voeg vervolgens de rijst toe en roerbak op hoog vuur 3 minuten.

4. Sprenkel de sesamolie over de ingrediënten in de pan en schep het geheel grondig om. Neem dan de pan van het vuur.

5. Verhit een beetje extra olie in een kleine koekenpan en bak de eieren. Leg de eieren op de rijst en garneer met de extra lente-ui. Zet de pan zo op tafel en geef iedereen een lepel om uit de pan te eten.

😊 SEJI'S TIP

Probeer dit recept eens met rundvlees, spekjes, ham of misschien zelfs chorizo in plaats van Spam®?

KOOLWRAPS MET TONIJN-SSAMJANG

SSAMBAP



Voor 2 personen



5 minuten



20 minuten

INGREDIËNTEN

8 savooiekoolbladeren

8 wittekoolbladeren

400 g Perfecte gestoomde rijst (zie blz. 48), op kamertemperatuur zout en sesamolie naar smaak

Voor de tonijn-ssamjang

2 el doenjang

1 el gochujang

1 el sesamolie

2 el mayonaise

½ el geroosterd sesamzaad

1 teen knoflook, geperst

145 g tonijn uit blik (ik neem het liefst stukjes tonijn in water)

Koolbladeren zijn ideaal als je gezonde en overheerlijke wraps wilt maken. De bladeren worden geblancheerd en gebruikt als wraps voor een hartige, zoutige mix van rijst en tonijn-ssamjang. Dit gerecht is makkelijk en voedzaam – perfect als je gezond wilt eten.

1. Blancheer de koolbladeren 1 minuut in kokend water. Dompel ze in een kom ijswater om het kookproces te stoppen, laat ze uitlekken en zet ze opzij.

2. Snijd de harde delen uit de koolbladeren.

3. Meng in een grote kom de rijst met zout en sesamolie.

4. Klop voor de tonijn-ssamjang alle ingrediënten in een kommetje door elkaar.

5. Neem een lepel rijst, maak een kuiltje in het midden en schep daar wat tonijn-ssamjang in. Leg de rijst op het midden van een blad. Wikkel het blad strak om de rijst, zodat je een mooi rolletje krijgt. Maak op deze manier ongeveer 16 wrapjes.

6. Wikkel de wrapjes in huishoudfolie zodat ze hun vorm behouden. Zet ze minstens 30 minuten opzij en serveer ze daarna met een dip.



쌈장

SOJABONENSAUS

SSAMJANG



Voor 3-4 personen



3 minuten

INGREDIËNTEN

- 2 el doenjang
- 1 el gochujang
- 1 el sesamolie
- 2 el honing
- ½ el geroosterd sesamzaad
- 1 teen knoflook, geperst

Deze saus is zo populair omdat hij overal bij past. Hij is zoet, romig en hartig tegelijk. Hij wordt meestal gegeten bij Koreaanse barbecue-gerechten, maar ik gebruik hem ook graag als dip of om vlees en groenten in te marinieren en salades mee aan te maken. Het is aan jou!

1. Klop met een garde alle ingrediënten door elkaar.

2. Doe de saus in een luchtdicht potje of bakje en bewaar hem maximaal een maand in de koelkast.

