



BO SSAM (Koreaanse Wraps met Varkensvlees)

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Korea

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 1 uur marineren + 6 uur slow-cooking + 1 nacht rusten + 10 minuten grillen

Ingrediënten varkensvlees:

- 1 kilo buikspek, met zwoerd
- 2 el zeezout
- 1 ui, in ringen
- 6 tenen knoflook, grofgehakt
- 1 stuk gember van 7 cm, in plakjes gesneden

Ingrediënten wraps:

- 3 el kristalsuiker
- 50 ml gedestilleerde azijn, 12%
- 1 el zeezout
- 1 ½ liter water
- 500 gram Chinese Kool

Serveren met:

- ssamjang
- kimchie
- oesters
- rijst

Bereiding Dag 1:

- Haal minimaal 24 uur van te voren het vlees uit de koelkast om voor te bereiden.
- Prik gaatjes in het zwoerd en wrijf het in met zout. Zet 1 uur in de koelkast.
- Verwarm de oven voor op 120°C of een Sousvide apparaat op 80°C.
- Ga je voor de oven? Leg dan het vlees met de uienringen, knoflook en plakjes gember in een ovenschaal. Vul aan met water tot het vlees net aan onder staat. Dek af met aluminiumfolie en zet voor 6 uur in de oven.
- Ga je voor sousvide? Doe dan het buikspek met de uienringen, knoflook en gemberplakjes in een sousvidezak. Trek vacuüm en laat de zak in de sousvidebak zakken. Zet er desnoods een gewicht op, zodat het onderwater ligt. Laat 12 uur garen op 80°C.
- Haal het vlees na de bereidingstijd uit de oven/sousvide apparaat. Giet het vocht af.
- Leg het vlees in een ovenschaal. Leg er een kleinere ovenschaal op, desnoods met extra gewicht, en plaats de schaal 1 nacht in de koelkast.

Bereiding Dag 2:

- Haal de volgende ochtend het platte buikspek uit de koelkast. Leg het vlees op een snijplank en snij het in mooie rechthoekige porties van 3 x 10 cm. Bewaar de afgesneden restantjes voor een ander gerecht zoals ramen.
- Zet het vlees, niet afgedekt, in de koelkast zodat het zwoerd kan drogen. Hierdoor wordt het extra krokant.

Bereiding Dag 3:

- Haal voor de gezouten koolbladeren alle bladeren los van de Chinese Kool. Meng de suiker, azijn, zout en water en leg de koolbladeren in het vocht. Gebruik het liefst de gele, binnenste bladeren. Laat ze ongeveer 2 uur op kamertemperatuur liggen en roer af en toe om. Haal ze uit het vocht en spoel goed af. Leg ze in een schone schaal tot gebruik in de koelkast.
- Verwarm de BBQ voor op 120°C direct grillen met een grillplaat.
- Kook vlak voor bereiden van het buikspek de rijst gaar.
- Snij voordat je gaat grillen diagonale ruitjes in het zwoerd van het buikspek.
- Grill het buikspek met het zwoerd naar omlaag op een lage temperatuur tot het mooie krokant is. Draai het buikspek om en grill ook de andere zijde tot het mooi goudbruin is.
- Snij het vlees in mooi plakjes. Leg wat vlees op een koolblad, druppel er wat ssamjang op en doe er wat rijst en/of kimchi bij. Vouw dicht en geniet van de heerlijke smaken.
- Voor de echte liefhebbers heb ik nog een gouden tip. Dit gerecht krijgt een goud randje als je de Bo Samm serveert met een rauwe oester. De combinatie van varkensvlees en de ziltige oester is hemels.

잘 먹겠습니다

jal meokgesseumnida

01-09-2025