

# Koreaanse BBQ shortribs: Galbi

## Wat heb je nodig?

Rundershortribs (Meatlovers)

2 stronken paksoi

1 ananas, geschild en in plakken van ca. 1 cm. dik

½ rode peper, in ringetjes

potje kimchi (of maak deze zelf)

olijfolie

sesamzaadjes

## Voor de marinade:

75 ml. sojasaus

75 ml. mirin

75 ml. maple sirup

1 el. sesamolie

1 el. vissaus

1 el. honing

1 el. versgemalen zwarte peper

2 el. bruine suiker

11 knoflooktenen

½ rode peper

stuk verse gember (ter grootte van een flinke duim)

1 bos lente-ui (alleen het groene deel)

snuf zout

1 plak van de ananas, hierboven al genoemd

## Wat moet je doen?

1. Draai voor de marinade alle ingrediënten in een keukenmachine tot een gladde massa.
2. Snijd de ribben elk in drie stukken en snijd de boven- en onderkant kruislings in.
3. Leg het vlees in de marinade en laat in de koeling minimaal 2, maximaal 12 uur marineren.
4. Steek de barbecue aan (of verhit de vuurplaat) en zorg voor een heel heet en een minder heet deel.
5. Haal het vlees uit de marinade en kook de overgebleven marinade minstens 5 minuten in een pan.
6. Snijd de 'kontjes' van de paksoi en haal de bladeren los.
7. Bestrijk de paksoibladeren én de overgebleven plakken ananas met een beetje olijfolie.
8. Gril de plakken ananas aan beide zijden, goudbruin (eerst op heet deel, daarna verplaatsen naar minder heet deel van je barbecue/vuurplaat).
9. Leg de paksoibladeren op de grill en bestrooi met wat sesamzaadjes.
10. Gril tot de groente beetgaar is.
11. Gril het vlees aan beide zijden, ca. 10 minuten, op het hete deel van je rooster/bakplaat mooi bruin (verplaats de dikkere stukken vlees naar een minder heet deel: deze hebben iets langer nodig).

12. Draai ze regelmatig om en haal ze eraf met een kerntemperatuur tussen de 48 / 56 graden.
13. Leg de gegrilde paksoi, ananas en runderrribben op een bord.
14. Schep er wat ingekookte marinadesaus over en bestrooi het gerecht met wat sesamzaadjes en ringetjes rode peper.
15. Serveer met de kimchi erbij.

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok