

SAMSUNG

Een culinair Koreaanse avontuur



머리말

Voorwoord

Van verfrissende Kimchi, en knapperige Tteokbokki: je hebt de recepten vast wel een keertje voorbij zien komen op TikTok en Instagram.

Met dit e-book nemen we je mee op een zomerse culinaire reis door de smaken van Korea. We hebben de lekkerse gerechten voor je gebundeld waarmee jij iets culinairs op tafel tovert.

#DoWhatYouCant

Dit boek is meer dan een verzameling van recepten; het is een ode aan onze Koreaanse afkomst waarbij innovatie, kwaliteit en vooruitgang al meer dan 55 jaar centraal staan. Bovenal is het een blijk van waardering voor onze samenwerking en het vertrouwen dat jij als Samsung Partner in ons stelt.

Enjoy!

메뉴

Menu

Voorgerecht

만두
Mandu

pagina 4
+  variant

-of-

떡볶이
Tteokbokki

pagina 10
+  variant

Bijgerecht

김치
Kimchi

pagina 14


Hoofdgerecht

불고기
Bulgogi

pagina 19
+  variant

-of-

비빔밥
Bibimbap

pagina 24
+  variant

Desserts

호떡
Hotteok

pagina 30


-of-

약밥
Yakbap

pagina 34


만두

Mandu

Voorgerecht



만두

Mandu

Mandu is een Koreaanse dumpling of gevulde deegpasteitje. Het is een veelzijdig gerecht dat zowel in hartige als zoete varianten kan worden bereid.

Meestal bestaat Mandu uit een dun deegvelletje gevuld met ingrediënten zoals gehakt vlees, groenten en kruiden. De gevulde deegpasteitje worden meestal gestoomd, gekookt of gefrituurd en zijn een populaire lekkernij in de Koreaanse keuken.

Mandu wordt gemaakt in verschillende vormen en kan worden geserveerd als een snack, voorgerecht of hoofdgerecht. Mandu is geliefd vanwege de smaak en veelzijdigheid, en de dipsaus voegt een extra smaakdimensie toe aan dit heerlijke gerecht.



재료

Ingrediënten

Voor de vulling

4-6 porties



250 g
mager
rundvlees,
fijnggehakt

-of-



200 g
stevige tofu,
goed uitgelekt
en verkruimeld

80 g fijngehakte kool

60 g fijngehakte lente-uitjes

2 teentjes knoflook, fijnggehakt

1 el sojasaus

1 tl sesamololie

1/2 tl suiker

1/2 tl gemalen zwarte peper

25 dumplingvellen (verkrijgbaar in
Aziatische supermarkten)

재료

Ingrediënten

Voor de saus

Voor 4-6 porties

4 el sojasaus

2 tl sesamolie

2 tl rijstazijn

1 teentje knoflook

1 tl sesamzaadjes

1 tl fijngesneden lente-uitjes

준비

Bereiding

Voor de Mandu

30-45 minuten

1. Meng het fijngehakte rundvlees of verkruimelde tofu met de kool, lente-uitjes en knoflook in een grote kom.
2. Voeg de sojasaus, sesamolie, suiker en zwarte peper toe aan het mengsel en meng alles goed door elkaar. Laat het mengsel ongeveer 15 minuten marineren.
3. Plaats een dumplingvel in de palm van je hand en voeg een eetlepel van de vulling toe in het midden van de huid.
4. Bevochtig de randen van de dumplingvel met een beetje water en vouw de huid dubbel, zodat je een halve maan-vormige Mandu krijgt. Druk stevig op de randen om de Mandu goed te sluiten. Herhaal dit proces met de rest van het mengsel.
5. Verhit een beetje olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Bak de Mandu aan beide zijden goudbruin tot ze knapperig zijn.
6. Start ondertussen met de bereiding van de Mandu-saus of serveer met sojasaus.

준비

Bereiding

Voor de Mandu-saus

5-10 minuten

1. In een kom, combineer de sojasaus, sesamolie, rijstazijn en suiker. Roer goed om de suiker op te lossen.
2. Voeg de fijngehakte knoflook toe aan de saus en meng goed.
3. Voeg geroosterde sesamzaadjes toe aan de saus en meng deze door de saus.
4. Garneer de saus met fijngesneden lente-uitjes voor extra smaak en kleur.
5. Voeg, indien gewenst, een snufje gemalen zwarte peper toe voor wat extra pit.
6. Proef de saus en pas de smaak aan door meer sojasaus, sesamolie, rijstazijn, suiker of knoflook toe te voegen naar smaak.
7. Serveer de Mandu-saus in kleine kommetjes als dip voor je versgebakken Mandu.

떡볶이

Tteokbokki

Voorgerecht



떡볶이

Tteokbokki

Tteokbokki is een populair Koreaans gerecht bestaande uit pittige, gestoomde rijstcakes en andere ingrediënten zoals groenten en soms vlees of viscake.

Hier is het recept voor de traditionele versie, evenals een veganistische variant. Tteokbokki kun je eten als snack of voorgerecht, maar ook als volledige maaltijd door hier de optionele ingrediënten aan toe te voegen.



재료

Ingrediënten

Voor Tteokbokki

4-6 porties

500 g tteok
(Koreaanse rijstcakes)

960 ml water

4 el gochujang
(Koreaanse rode peperpasta)

2 el sojasaus

3 el suiker

1 el sesamololie

2 teentjes knoflook, fijnggehakt

2 lente-uitjes

1 ui, in dunne plakjes

Optioneel

0
(hard)
gekookte
eieren


viscake


vegan
viscake

준비

Bereiding

Voor Tteokbokki

30-45 minuten

1. Week de tteok (rijstcakes) ongeveer 30 minuten in warm water om ze zachter te maken.
2. Breng het water aan de kook in een pan en voeg de tteok toe. Kook ze tot ze zacht zijn; dit duurt circa 5 minuten. Giet het water af en zet de tteok opzij.
3. Voeg gochujang, sojasaus, suiker, seamolie en fijngehakte knoflook toe in dezelfde pan. Roer goed en kook op laag vuur tot de saus dikker wordt.
4. Voeg de zachte tteok en gesneden groenten toe aan de saus en kook tot alles goed gemengd en verwarmd is.

Optioneel: voeg hardgekookte eieren, viscake of vegan viscake toe aan de pan.

5. Serveer de Tteokbokki in kommen, garneer met hardgekookte eieren en geroosterd sesamzaad (optioneel), en geniet van dit pittige gerecht!

김치 Kimchi

Bijgerecht



김치

Kimchi

Kimchi is een superhip en gezond Koreaans gerecht dat tot de favorieten behoort in de foodie-cultuur.

Het gerecht bestaat uit gefermenteerde groenten, meestal kool en radijs, gekruid met pittige smaakmakers. Wat Kimchi echt uniek maakt, is de natuurlijke fermentatie – hierdoor krijgt het gerecht een lichtzure en pittige smaak. Kimchi maken vereist wat tijd en geduld vanwege het fermentatieproces, maar het is zeker de moeite waard!

Dus, als je op zoek bent naar een smakelijke en trendy smaakervaring, probeer dan zeker kimchi!



재료

Ingrediënten

Voor Kimchi

4-6 porties

1 middelgrote Chinese kool
(ongeveer 1,5 kg)

20 g zeezout

960 ml water

1 el geraspte gember

4 teentjes knoflook, fijngehakt

2 el gochugaru
(Koreaanse rode peper vlokken)

2 tl suiker

3 lente-uitjes, in stukjes gesneden

1 grote wortel, in dunne reepjes
gesneden

Optioneel



2 el vissaus of zoetzure ansjovissaus

준비

Bereiding

Voor Kimchi

*60 minuten prepareren,
2-5 dagen fermenteren*

1. Snijd de Chinese kool in de lengte doormidden en verwijder de harde kern. Snijd de kool in stukken van ongeveer 5 cm en plaats deze in een grote kom.
2. Los het zeezout op in 4 kopjes water om een pekeloplossing te maken. Giet de pekel over de koolstukken en zorg ervoor dat ze volledig bedekt zijn. Laat de kool 1-2 uur weken en draai af en toe om.
3. Spoel de gezouten kool grondig af onder koud water en laat het uitlekken.
4. Meng de geraspte gember, knoflook, vissaus of zoetzure ansjovissaus (optioneel), gochugaru en suiker in een kom om de kimchi-pasta te maken.
5. Voeg de lente-uitjes en wortelreepjes toe aan de pasta en meng goed.
6. Wrijf de kimchi-pasta grondig over elke koolblad om ze gelijkmatig te bedekken.

준비

Bereiding

Voor Kimchi (vervolg)

7. Plaats de gekruide kool in een schone, luchtdichte pot of container. Druk stevig aan zodat er zo min mogelijk luchtruimte is.

8. Laat de kimchi 2-5 dagen bij kamertemperatuur fermenteren. Proef af en toe om te zien wanneer het de gewenste smaak heeft bereikt.

9. Eenmaal gefermenteerd, bewaar je de kimchi in de koelkast om de fermentatie te vertragen. Het blijft weken tot maanden goed.

10. Dit is een basisrecept voor kimchi, maar je kunt spelen met ingrediënten en kruiden om je eigen smaak te creëren. Kimchi kan als bijgerecht worden gegeten, in roerbakgerechten, soepen en nog veel meer.

Geniet van je zelfgemaakte kimchi!

불고기

Bulgogi

Hoofdgerecht

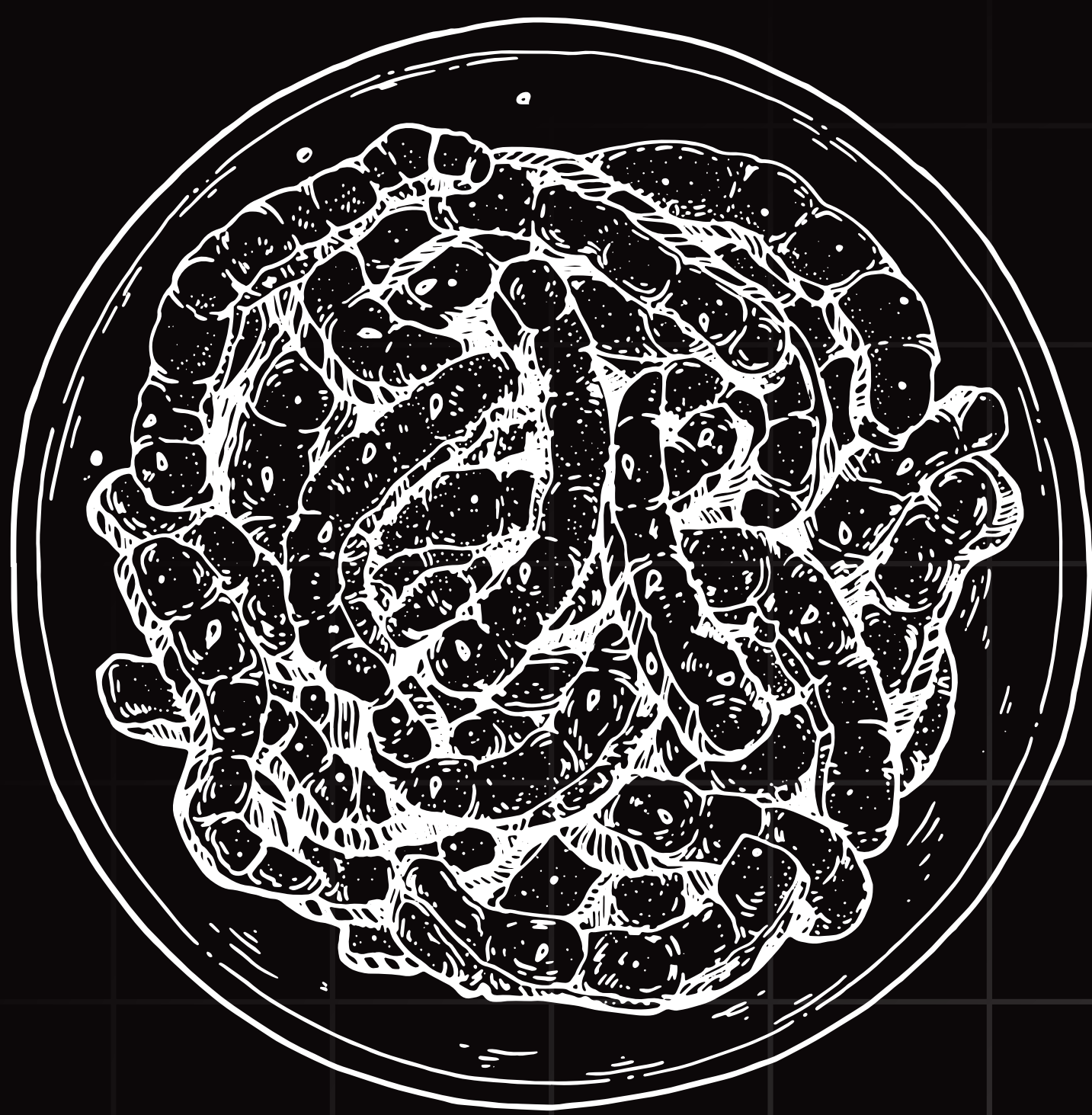


불고기

Bulgogi

Bulgogi is een geliefd Koreaans recept wat letterlijk vertaald kan worden als 'vuurvlees'. Het gerecht bestaat uit dun gesneden vlees (meestal rundvlees) dat gemarineerd wordt in een smaakvolle saus.

Deze culinaire traditie heeft een rijke geschiedenis en vond zijn oorsprong in het oude Korea. Vandaag de dag wordt Bulgogi regelmatig op tafel gezet tijdens bijzondere gelegenheden, zoals feestdagen en familiebijeenkomsten, waarmee het een van de favorieten is geworden om samen van te genieten.



재료

Ingrediënten

Ingrediënten voor Bulgogi

4-6 porties



300 g
dun gesneden
rundvlees
(bijv. ribeye of
lendenbiefstuk)

-of-



300 g
gemengde
paddenstoelen
(bijv. shiitake,
oester-
zwammen en
champignons)

1 ui, dun gesneden

2 lente-uitjes, fijnggehakt

1 wortel, dun gesneden (optioneel)

1 el geroosterd sesamzaad

2 teentjes knoflook, fijnggehakt

재료

Ingrediënten

Voor de Bulgogi marinade

4-6 porties

30 ml sojasaus

2 el suiker

1 el mirin (zoete rijstwijn)

1 el sesamololie

1 tl gember, geraspt

Een snufje versgemalen zwarte peper

1 el sesamzaad, geroosterd

준비

Bereiding

Voor Bulgogi

30-45 minuten, maar laat voor het beste resultaat het vlees een nacht marineren.

1. Meng alle ingrediënten voor de marinade in een kom.
2. Voeg het dun gesneden rundvlees of gemengde paddenstoelen, ui, lente-uitjes, wortels en knoflook toe aan de marinade. Meng goed en laat het minstens 30 minuten marineren.
3. Verhit een grillpan of barbecue op middelhoog vuur. Grill het rundvlees of de gemarineerde paddenstoelen en groenten tot ze gaar zijn, meestal enkele minuten aan elke kant.
4. Bestrooi met geroosterd sesamzaad voordat je serveert.
5. Serveer de Bulgogi met gestoomde rijst en bijgerechten zoals Kimchi.

비빔밥

Bibimbap

Hoofdgerecht



비빔밥

Bibimbap

Net zoals de andere recepten in dit kookboek valt Bibimbap ook onder een van de meest geliefde Koreaanse recepten. Bibimbap betekent letterlijk 'gemixte rijst'.

Zoals de naam al verklapt, bestaat dit klassieke Koreaanse recept uit een kom met gestoomde rijst, verschillende groenten, ei en vlees (dit is de traditionele wijze) of een vegetarische vervanger.



재료

Ingrediënten

Voor Bibimbap

4-6 porties


250 g
dungesneden
rundvlees

-of-


300 g gemengde
paddenstoelen
of veganistische
gehakt-
vervanger

400 g gestoomde witte rijst

150 g julienne gesneden wortels

150 g gesneden komkommers

200 g spinazie,
geblancheerd en uitgeknepen

200 g taugé

4-6 eieren

2 teentjes knoflook, fijngenhakt

2 el plantaardige olie

Zout en peper naar smaak

재료

Ingrediënten

Voor de Bibimbap saus

4-6 porties

4 tl Koreaanse gonchujan

2 tl sesamolie

2 tl sojasaus

2 tl suiker

2 teentjes knoflook, fijnggehakt

2 tl geroosterd sesamzaad

2 tl rijstazijn (optioneel, voor een vleugje zuurheid)

준비

Bereiding

Voor Bibimbap

45 minuten.

1. Kook het dingesneden rundvlees (of veganistische optie) in een pan tot het gaar is. Breng op smaak met zout en peper.
2. Bak twee eieren naar wens (roerei, spiegelei, enz.).
3. Bereid de julienne gesneden wortels, komkommers, spinazie en taugé voor.
4. Plaats een portie gestoomde rijst in een kom.
5. Schik de voorbereide groenten, ei en vlees (of veganistische optie) bovenop de rijst.
6. Druppel de Bibimbap-saus over de ingrediënten.
7. Roer alles goed door voordat je het eet.

준비

Bereiding

Voor de Bibimbap saus

15 minuten.

1. Meng gochujang, sesamolie, sojasaus, suiker, fijngehakte knoflook, geroosterd sesamzaad en rijstazijn (optioneel) in een kom.
2. Proef de saus en pas de smaak aan naar jouw voorkeur. Als je van pittig houdt, voeg dan meer gochujang toe. Als je van zoeter houdt, voeg meer suiker toe. Als je van zuurder houdt, voeg meer rijstazijn toe.
3. De Bibimbap-saus is nu klaar om te worden geserveerd met je Bibimbap. Druppel de saus over de rijst en groenten en meng goed voordat je ervan geniet.

호떡

Hotteok

Dessert



호떡

Hotteok

Hotteok is een heerlijk Koreaans streetfoodgerecht en een populaire zoete pannenkoek die vaak wordt gegeten als snack of dessert. Het gerecht bestaat uit een zacht, zoet deeg dat wordt gevuld met verschillende ingrediënten en vervolgens wordt gebakken tot het knapperig en goudbruin is aan de buitenkant.

Hotteok is een geliefd Koreaans gerecht dat vooral populair is in de wintermaanden vanwege de warmte die het biedt. Het kan op straatmarkten en kraampjes in heel Zuid-Korea worden gekocht. Er zijn ook vele variaties van Hotteok met verschillende vullingen, waaronder hartige opties zoals kaas of kimchi.



재료

Ingrediënten

Voor zoete Hotteok

4-6 porties

120 g bloem

120 ml water

2 el suiker

1/4 tl zout

1/2 tl gist

55 g bruine suiker

30 g gehakte noten
(bijv. pinda's of walnoten)

30 g rozijnen

Plantaardige olie om in te bakken

준비

Bereiding

Voor zoete Hotteok

20-30 minuten bereiden, 1 uur rijzen.

1. Meng de bloem, water, suiker, zout en gist in een kom tot je een glad beslag hebt. Laat het beslag 1 uur rijzen in een afgesloten kom (plasticfolie of een schone theedoek) op een warme plek.
2. Verhit een beetje plantaardige olie in een koekenpan op middelhoog vuur.
3. Schep een lepel beslag in de pan en voeg wat bruine suiker, gehakte noten en rozijnen toe. Bedek met een beetje extra beslag.
4. Bak de pannenkoek tot deze aan beide kanten goudbruin en knapperig is, en de suiker is gesmolten.
5. Serveer de Hotteok als een heerlijk dessert of snack.

약밥 Yakbap

Dessert



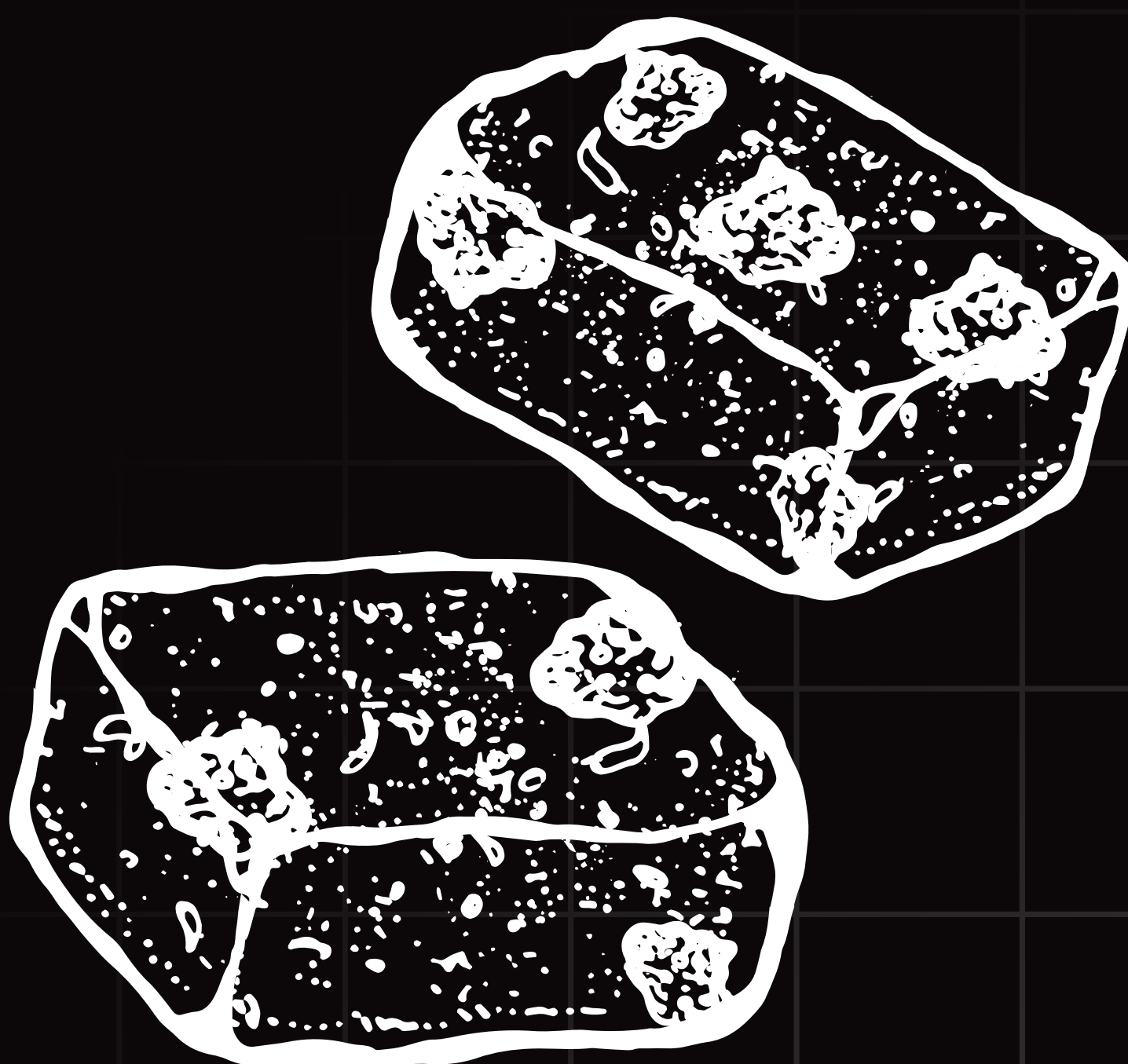
약밥

Yakbap

Yakbap is een traditioneel Koreaans gerecht dat bekend staat als een soort zoete, kleverige rijstcake.

De naam "Yakbap" betekent letterlijk "medicinale" in het Koreaans, en dit komt omdat het oorspronkelijk werd bereid met medicinale kruiden en noten om als een soort tonic te dienen.

Tegenwoordig wordt Yakbap meestal bereid als een zoet dessert of een traktatie voor speciale gelegenheden.



재료

Ingrediënten

Voor Yakbap

4-6 porties

400 g kleefrijst (glutinueuze rijst)

200 g gedroogde dadels
(of Koreaanse jujubes).

40 g pijnboompitten

40 g gehakte walnoten

40 g gehakte gedroogde abrikozen

20 g rozijnen

20 g gedroogde cranberries

20 g sesamzaad (licht geroosterd)

1 el honing

1 el suiker

20 ml water

1 el sesamolie

1 tl kaneelpoeder

Snufje zout

준비

Bereiding

Voor Yakbap

1 uur voorbereiding, 60-90 minuten bereiding, 2-4 uur afkoelen.

1. Spoel de kleefrijst grondig met koud water totdat het water helder is. Laat de rijst weken in water gedurende minstens 1 uur, of idealiter 's nachts.
2. Giet de geweekte rijst af en laat uitlekken.
3. Bereid een stoompan voor en stoom de kleefrijst gedurende ongeveer 30 minuten of totdat de rijst zacht en plakkerig is.
4. Terwijl de rijst stoomt, bereid je de andere ingrediënten voor. Snijd de gedroogde dadels, hak de noten en het gedroogde fruit fijn en rooster de sesamzaadjes licht in een droge koekenpan.

Heb je geen stoompan? Dan kun je bijvoorbeeld een (ijzeren) vergiet in een pan zetten met daaronder een laagje water. Let op dat het water niet boven de bodem van het vergiet komt.

준비

Bereiding

Voor Yakbap

5. Verwarm de honing, suiker, water, sesamololie, kaneelpoeder en een snufje zout in een kleine pan. Roer tot de suiker is opgelost en laat het mengsel een beetje inkoken.
6. Zodra de rijst gaar is, plaats je deze in een grote kom. Giet het honing-suikermengsel over de rijst en meng goed totdat de rijst gelijkmatig met de siroop is bedekt.
7. Voeg nu de gesneden jujubes, pijnboompitten, walnoten, gedroogd fruit, rozijnen, cranberries en geroosterd sesamzaad toe aan de rijst. Meng alles goed door elkaar.
8. Laat het Yakbap-mengsel een beetje afkoelen, zodat het gemakkelijker te hanteren is.
9. Leg een stuk plasticfolie op een snijplank en schep een deel van het Yakbap-mengsel erop. Vorm het mengsel tot een rechthoekige of vierkante vorm en wikkel het strak in de plasticfolie. Herhaal dit proces met de rest van het mengsel.

준비

Bereiding

Voor Yakbap

10. Laat de ingepakte Yakbap minstens een paar uur of tot de volgende dag afkoelen in de koelkast.
11. Snijd de Yakbap in plakjes of blokjes en serveer als een heerlijke zoete traktatie.
12. Dit is een basisrecept voor Yakbap, maar je kunt variëren met de gedroogde vruchten, noten en smaken naar jouw voorkeur. Geniet van deze heerlijke, kleverige rijstcake!

발문

Nawoord

We hopen dat we je hebben geïnspireerd om de rijke smaken van Korea thuis tot leven te brengen.

Dank dat je onderdeel bent van het Samsung verhaal in de Benelux. We kijken ernaar uit om ook in de toekomst samen te blijven bouwen aan innovatie, groei en langdurig succes.

Dank voor je voordurende support als Samsung Partner.

인사말,

Team Samsung Display Benelux