

Bimbimbap

Komkommers snijden en Paprika snijden (2 leerlingen)

Nodig: 6 paprikas en 6 komkommers

Verwijder de steel en de zaden van de paprika en snij de paprika in dunne ringen

Snijd de komkommer in plakjes en vervolgens in reepjes

Sesamzaad roosteren (1 leerling)

Nodig: 16 el sesamzaadjes

Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster de sesamzaadjes 3 minuten. Roer de sesamzaadjes regelmatig om zodat ze niet aanbranden.

Laat ze afkoelen op een bord

Wortel snijden (2 leerlingen)

Nodig: 600 gram wortelen, 2 limoenen

Rasp de wortel

Nadat de wortel geraspt is besprenkel dit met het sap van een limoen en meng dit goed.

Bestrooi daarna de geroosterde sesamzaadjes er overheen.

Eieren bakken (2 leerlingen)

Nodig: olie, 22 eieren

Doe een beetje olie in een koekenpan.

Als dit goed warm is bak je de spiegeleieren erin. Draai de eieren halverwege nog even om waarbij je de andere zijde nog even bakt.

Zorg ervoor dat je de eieren met een spatel goed los houdt van de bodem van de pan zodat je de eieren halverwege nog kunt draaien

Gehakt bakken (1 leerling)

Nodig: olie, 1500 gram gehakt, 4 a 5 el sambal

Verwarm olie in een koekenpan en doe het gehakt in de pan samen met de sambal en kook het op een hoog vuur gaar

Rijst koken (1 leerling)

Nodig: 1500 gram rijst

Doe de rijst in de rijstkoker.

Wanneer de rijst klaar is laat het in de rijstkoker totdat het geserveerd kan worden

Korean Fried Chicken

Kip koken (2 leerlingen)

Nodig: 22 kippenvleugels, gember, 6 bosui en wat zout

Breng een pan met water aan de kook.

Schil de gember en snijdt het in 10 plakjes.

Snij de bosui in grote stukken

Doe wat zout in het water.

Breng het water aan de kook met daarin de gember en de bosui en zout. Laat het nog 10 minuten pruttelen zodat de smaken van de bosui en gember goed in het water kunnen trekken

Kook de kippenvleugels hierna 5 minuten in het kokende water

Beslag maken (2 leerlingen)

Nodig: 300 gram bloem, water en zout, broodkruimels

Doe de bloem in een schaal en meng dit met een beetje water en een snufje zout. Roer dit goed door. Voeg net zoveel water toe totdat je een mooi glad beslag krijgt. Het moet ietsjes dikker zijn dan pannenkoekbeslag. Mocht het nog te dik of te dun zijn dan voeg je gerust nog wat water of bloem toe.

Doe in een andere schaal de broodkruimels. Daar hoeft verder nog niks mee te gebeuren

Kip paneren (2 leerlingen)

Laat de gekookte kippenvleugels even afkoelen en dep de kip eventueel droog

Haal de kip eerst goed door het beslag zodat alle kanten bedekt zijn.

Haal de kip daarna door de broodkruim. Zorg dat de kip door helemaal door het broodkruim bedekt wordt.

Kip frituren (2 leerlingen)

Verhit de frituur tot 180 graden.

Doe de kippenvleugels in het mandje en laat dit in de frituur zakken.

Laat het ongeveer 12 minuten in de frituur

Check af en toe. Ze moeten niet te bruin worden.

Wanneer de kip klaar is dan uit de frituur op een schaal leggen en afdekken zodat het niet teveel afkoelt

Saus maken (1 leerling)

Nodig: 2 el currypasta, 6 el aardbeienjam, 6 el sojasaus

Meng in een steelpan de pasta, jam en sojasaus. Verhit dit tot het borrelt. Goed doorroeren zodat alles mooi vloeibaar wordt en niet aanbrandt. Wanneer het klaar is doe je het in 2 schaaltjes

