



Polenta met kimchi-paksoi

Kimchi is een gefermenteerde kool uit de Koreaanse keuken, op smaak gebracht met het pikante duo gember en knoflook, en gochugaru (chilivlokken). Hollandse groenten kun je ook de kimchi-treatment geven, zoals spruitjes, tomaten, komkommers, radijzen en ga zo maar door. In dit recept gebruik je reeds gemaakte kimchi voor een snelle roerbak met paksoi. Op en top comfortfood met polenta en parmezaan, voor als de lente even niet meezit.

Voor 4 | Klaar in een half uur

Voor de polenta

- 400 ml (haver)melk
- 200 g polenta
- 60 g boter, in blokjes

Voor de komchi-paksoi

- 3 el olijfolie
- 1/2 tl korianderzaad
- 1 tl venkelzaad
- 1 ui, in halve ringen
- 3 tenen knoflook, geraspt
- 1 el geraspte gember
- 1 tl gochujang (optioneel)
- 1 el tomatenpuree
- 200 g (vega)gehakt*
- 1 grote paksoi of 4 kleine shanghai paksoi
- 200 g kimchi
- parmezaan, voor erbij

Maak de polenta | Breng voor de polenta de melk met 700 ml water in een ruime pan met zout aan de kook. Zet het vuur iets lager en strooi al roerend – eventueel met een garde tegen klontjes – de polenta in de pan. Breng al roerend weer aan de kook en laat op laag vuur gaar koken. Roer regelmatig en giet er meer vocht bij als de polenta te dik wordt. Roer de boter er op het laatst door en breng op smaak met zout.

Roerbak de paksoi | Verhit de olie in een grote koeken- of stoofpan. Fruit de specerijen tot ze geurig zijn, ca. 1 min. Voeg de ui toe en bak glazig, ca. 6 min. Doe er de geraspte knoflook en gember bij en bak tot de rauwe, scherpe geur zachter is geworden, ca. 3 min. Voeg – indien je het gebruikt – de gochujang toe samen met de tomatenpasta. Bak een paar minuten zodat de suikers in de tomatenpasta karamelliseren en de zurige smaak verdwijnt.

Gehakt erbij | Doe het (vega)gehakt erbij en schep goed om, bak het in 5 min. rul. Doe er dan de paksoi en kimchi bij en bak nog eens 5 min. Proef en breng op smaak. Serveer het gehaktmengsel bovenop de polenta en rasp er parmezaanse kaas overheen.

Tips:

* Als je liever geen vleesvervangers gebruikt kun je dit gerecht ook maken met blokjes geroosterde aubergines of vlezige paddenstoelen zoals oesterzwammen en shiitake.