

# Bibimbapkroketten met crème fraîche- kimchidip

🍴 4 personen

👨‍🍳 Sligro-ISPC



Voor 12-14 stuks | Bereidingstijd 45 minuten + 1 uur vriezen

## Ingrediënten

150 g Natuurvlees entrecote, in kleine stukjes  
2 el Koreaanse barbecuesaus  
150 g sushirijst  
4 eieren  
3 el neutrale olie  
1 tl chilipoeder  
1 lente-ui, fijngesneden  
ca. 2 cm gember, geschild en fijngehakt  
50 g worteljulienne  
1 el gochujang  
4 el bloem  
200 g panko  
3 el sesamzaad (bruin en zwart)  
6 el kimchi (uit een pot), grof gehakt  
3 el zure room  
1,5 liter frituurolie  
sla en Shiso Purple, naar eigen inzicht  
2 siliconen muffinvormen

## Bereiding

- Snijd het vlees in kleine stukjes en meng met de Koreaanse barbecuesaus en de sojasaus. Laat 15 minuten afgedekt staan. Kook intussen de sushi rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat afkoelen.
- Klop 2 eieren los. Verhit 1 eetlepel olie en bak hierin het ei in 2 minuten al roerend net gaar. Breng op smaak met chilipoeder en zout en zet apart. Verhit 1 eetlepel olie en bak hierin de lente-ui met de gember 2 minuten. Voeg de wortel toe en bak nog 30 seconden. Zet apart. Laat het vlees uitlekken, verhit 1 eetlepel olie en bak hierin het vlees op heel hoge stand 2 minuten. Laat weer uitlekken en afkoelen.
- Meng de rijst met de gochujang en de gebakken ingrediënten. Schep een laag van 2 cm in ieder gat van de muffinvormen. Druk het mengsel stevig aan met een lepel of de onderkant van een recht glas. Zet alles afgedekt 1 uur in de diepvries.
- Klop de overige eieren los in een diep bord. Schep de bloem in een ander diep bord en de panko gemengd met de sesam in een derde diep bord. Haal de rijst uit de vormpjes en haal dit door de bloem tot alles goed bedekt is. Klop overtollige bloem eraf en haal ze vervolgens door het ei en daarna door het pankomengsel. Leg op een schaal met bakpapier. Haal eventueel nogmaals door ei en panko voor een stevigere korst.
- Meng de kimchi met de zure room en zet apart. Frituur de kroketten in porties in 4 minuten goudbruin in de frituurolie op 170°C. Serveer met de kimchidip, sla en Shiso Purple.