



# KIMCHI OP GROOTMOEDERS WIJZE

De Koreaanse keuken is al jaren een blijver in de lijstjes van culinaire stromingen die het helemaal gaan worden. Met haar cateringbedrijf Mokja! laat Ae Jin Huys de Vlamingen proeven van het beste wat haar land van oorsprong te bieden heeft.

DOOR KELLY DERIEMAEKER, FOTO'S KARMEN AYVAZYAN

Van al het Koreaans dat Ae Jin Huys (40) in haar eerste vijf levensjaren hoorde, hield ze met moeite twintig woorden over. Kinderwoorden als mama, papa, water, school. 'Woorden die je linkt aan het leven van de kleuter die ik toen was', zegt ze. Nog net een kleuter, want toen Ae Jin werd geadopteerd was ze vijf en een half, behoorlijk oud voor een adoptie. 'Mijn vader, die vier dochters had, werd door zijn familie onder druk gezet om nog een zoon te maken. Ik ben een kind uit een buitenechtelijke relatie, zijn vijfde dochter. Hij keerde terug naar zijn gezin met een kind erbij, tegen de zin van zijn vrouw. Mijn vader stierf jong en kort daarop bracht mijn stiefmoeder me naar een weeshuis. Van daaruit werd ik geadopteerd.'

## MOEDERS KIMCHI

Het was de aftrap van een leven in De Pinte, met weinig blikken over de schouder. De adoptieouders van Ae Jin, haar vader is de overleden muziekjournalist Jacky Huys, moedigden haar niet aan om de band met haar thuisland te cultiveren. 'Er was geen connectie meer met Korea, we zijn er

nooit op vakantie geweest, er waren geen Koreaanse vrienden. Ik voelde me een Gentse en mijn leven was hier. Uiteindelijk kun je niet missen wat je niet hebt gekend.'

Vijftien jaar geleden leerde Ae Jin via de moeder van haar beste vriendin Go Youngjoo kennen, een Koreaanse chocolatier die door het werk van haar man lange tijd in Gent woonde. 'De taal was weggefallen, maar zij leerde me de keuken weer kennen. Sommige smaken en gerechten voelden als oude bekenden. Ik was verkocht, en rond mijn zeventwintigste ben ik een maand lang op mijn eentje door Korea gaan reizen. Op die reis heb ik niet enkel ontdekt uit wat voor een mooi land ik kom, maar ook hoe vriendelijk de Koreanen zijn, en hoe zalig de keuken er is.'

Ae Jin omschrijft die keuken als gebalanceerd en puur, rijk in haar eenvoud. 'Lokaal, mee met de seizoenen, minder verfijnd en zoet dan de Japanse keuken, maar even gezond en vetarm. Een groentekeuken zonder vegetarisch te zijn, met vlees en vis in verhouding. Basissmaakmakers zijn gefermenteerde sojasaus en sojabonen, gefermenteerde vissaus en

chilipasta, sesamololie en knoflook. Fermenteren om te conserveren wat van het veld komt, voor als er minder wordt verbouwd. Respect voor de ingrediënten, die eerder worden geaccentueerd dan verwerkt. Typerend zijn de vele bijgerechtjes, *banchan*, die elke maaltijd herleiden tot een proeverij. Door het delen eet je minder gehaast, en door de banchan proef je elk gerecht apart, in zijn authenticiteit. De keuken is zalig lekker, maar ik ben minstens zo hard geboeid door de filosofie en de eetcultuur.'

Van dat fermenteren – een soort rottingsproces – kennen we in het Westen vooral kimchi, de knapperige pikante kool die het nationale gerecht van Korea lijkt uit te maken. Door zelfuitgeroepen kimchiverslaafden als Gwyneth Paltrow aangeprezen in haar laatste kookboek met de woorden: 'Oké, ik geef het toe: ik ben verslaafd aan kimchi. Op rijst of door de soep, in stoofpotten of door pannenkoekenbeslag – niets is mij te dol. Ik eet het zelfs weleens zo uit de pot.' Ae Jin moet lachen. 'Elke Koreaan vindt dat zijn moeder de allerbeste kimchi maakt', zegt ze. 'Op dat vlak doen ze me denken aan de Italianen.'

## GIDS

DE GRONDBEGINSELEN  
VAN KOREAANS KOKEN

Het duurde tot na een zoveelste reis naar haar thuisland, iets meer dan drie jaar geleden, voor de puzzelstukken voor Mokja! in elkaar vielen. 'Het was het goede moment, er bewoog van alles rond fermentatie en *tasting and sharing*, en ik was er zelf ook klaar voor. Mokja! betekent "laten we eten". Het feit dat ik erg geloofde in de kwaliteit van de keuken en er in ons land zo weinig Koreaanse eethuizen zijn, motiveerde me nog meer om met dat idee aan de slag te gaan.'

### LEVENDE OCTOPUS

'Aangezien negentig procent van mijn klanten niet bekend is met de Koreaanse keuken, is het mijn taak om de drempel zo laag mogelijk te houden. Inboeten op smaak doe ik nooit, maar als ik voor een groep van honderd mensen kook, weet ik dat ik niet te experimenteel moet gaan. Als je een exotische keuken lanceert, maak je altijd een selectie. In Korea eet ik weleens inktvis die levend in stukjes wordt gekapt. Dat zou hier geen hit zijn (*lacht*). In het zuiden zijn ze gespecialiseerd in zwaar gefermenteerde vis, een gerecht dat hier slechts een handvol mensen zou smaken. Of

### TYPEREND ZIJN DE VELE BIJGERECHTJES DIE ELKE MAALTIJD HERLEIDEN TOT EEN PROEVERIJ

ingewanden verwerkt tot heerlijke streetfood. Maar de Koreaanse keuken telt zoveel gerechten dat het nooit lang zoeken is naar een iets toegankelijker maaltijd.'

Een technische keuken is het niet. Ae Jin interpreteert het eerder als een formulekeuken. Een Koreaanse maaltijd bestaat uit verschillende soorten bereidingen en gerechten die gestoomd, gegrild, gebakken, gefermenteerd of puur op smaak gebracht worden.

'Omdat ik me eerder op de authentieke Koreaanse voedingsfilosofie baseer, krijg je sowieso een interpretatie van de Koreaanse keuken. Onder begeleiding van herboriste Lieve Galle leer ik plaatselijke ingre-

diënten en kruiden gebruiken, zo heb ik geleerd dat onze zeewieren ook bruikbaar zijn. Ik probeer zo lokaal en seizoensgebonden te werken. Wat niet altijd simpel is, als ik voor honderd man moet koken, maar ik doe mijn best. Ondertussen maak ik mijn gefermenteerde chilipasta zelf. In maart ga ik drie maanden naar Korea om mijn kennis verder uit te diepen. Ik wil meer leren over de regionale specialiteiten en de tempelkeuken, die natuurlijk en uitgepuurd is en daardoor net zo boeiend. Door mijn vriend (*muzikant Sioen, zie het interview hierna, red.*) zijn we Koreaans aan het leren, blijkt dat hij er sneller mee weg is dan ik (*lacht*). De traditionele omgangsvormen zijn nog steeds niet makkelijk om te doorgronden, maar sinds Mokja! heb ik wel het gevoel dat ik ook in Korea kan thuis komen.'

Met Mokja! brengt Ae Jin de Koreaanse keuken via catering aan huis. Zo'n twee dagen per maand kun je ook terecht tijdens haar pop-ups die ze op wisselende locaties installeert. Meer info via [www.mokja.be](http://www.mokja.be) »

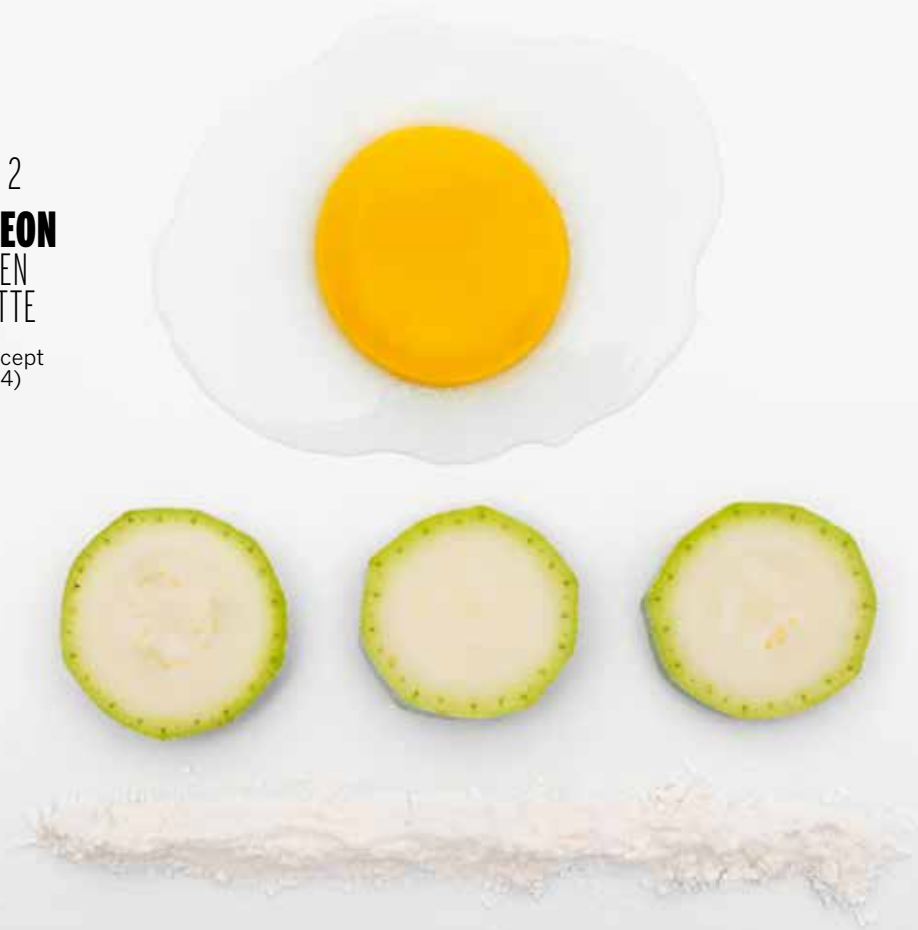
### RECEPT 1 SIGEUMCHI NAMUL GEBLANCHEERDE SPINAZIE

(volledig recept  
zie pag 64)



RECEPT 2  
**HOBAKJEON**  
GEBAKKEN  
COURGETTE

(volledig recept  
zie pag 64)



RECEPT 3  
**KKAKDUGI**  
GEFERMENTEERDE  
KOO LRABI

(volledig recept  
zie pag 64)





## RECEPT 1

### SIGEUMCHI NAMUL

#### GEBLANCHEERDE SPINAZIE

#### INGREDIËNTEN

- 300 g Chinese spinazie
- 1 stengel lente-ui (fijngesneden)
- 1 tl fijngehakte knoflook
- 1 el sojasaus
- 2 druppels rijstazijn
- 1 tl geroosterde sesamololie
- 1 el geroosterde sesamzaadjes

#### BEREIDING

1. Blancheer de spinazie kort in kokend water, giet het water af en spoel in een kom onder koud stromend water, tot de spinazie koud is en het water helder. Vang de spinazie op in een zeef en knijp er zacht zoveel mogelijk vocht uit.
2. Meng de gepureerde knoflook, sojasaus en azijn in een kom en roer de spinazie erdoor. Breng op smaak met sesamololie, lente-ui en geroosterde sesamzaadjes.



## RECEPT 2

### HOBAKJEON

#### GEBAKKEN COURGETTE

#### INGREDIËNTEN

- 1 courgette
- 100 g bloem
- 3 eieren
- Plantaardige olie (alle soorten zijn goed behalve olijfolie of sesamololie)

#### Voor het dipsausje:

- Meng 2 eetlepels sojasaus,
- 1 el water,
- 1/2 el Koreaanse chilivlokken,
- 1 tl geroosterde sesamololie,
- 1/2 tl bruine suiker en
- 1 tl geroosterde sesamzaadjes.

#### BEREIDING

1. Was de courgette en dep droog. Snijd in schijfjes van maximaal 1 cm dik. Wentel de schijfjes courgette in bloem en schud de overtollige bloem af. Wentel de schijfjes in het losgeklopte ei.
2. Verhit de olie in een pannenkoekenpan en bak de stukjes langs beide kanten goudbruin. Serveer met het dipsausje.



## RECEPT 3

### KKAKDUGI

#### GEFERMENTEERDE KOOLRABI

#### INGREDIËNTEN

- 1 koolrabi (370-400 gram)
- 1/2 tl zeezout; 1 tl suiker
- 2 teentjes knoflook
- Een fijngesneden schijfje gember (een halve centimeter dik)
- 1/2 tl vissaus
- 1,5 el Koreaanse chilivlokken
- 1 lente-ui (fijngesneden)

#### BEREIDING

1. Schil de koolrabi en snijd hem in blokjes van 2 cm. Meng de blokjes met zeezout en suiker en laat 30 à 40 minuten rusten, tot er vocht is vrijgekomen. Doe alle resterende ingrediënten in een kom en meng er de koolrabi door.
2. Bewaar in een afgesloten pot op kamertemperatuur gedurende een dag. Daarna kan de koolrabi voor lange tijd in de koelkast bewaard worden. Afhankelijk van je voorkeur eet je de kimchi onmiddellijk op, of op een later tijdstip. Hoe langer je de kimchi laat fermenteren, hoe dichter de structuur en hoe zuurder de smaak.