

Bap – The Korean Cuisine er en af de få i Aarhus, som laver autentisk koreansk mad. Hvorfor, der ikke er flere, som gør i koreansk mad i Aarhus, er en gåde. Det smager fremragende, og BAP The Korean Cuisine er altid en oplevelse af de bedre. Det er ikke en restaurant, vi har med at gøre. Endnu kan man fristes til at tilføje, men en madbod på Aarhus Street Food. Så er det på plads.

Maden

Nu er koreansk mad ikke så udbredt i Aarhus, som det nok burde. Referencen til, hvordan koreansk mad smager, er ikke stor i Smilets by, med mindre man har været i Korea eller har erfaring med køkkenet.

I Korea ser man chili, ingefær, hvidløg, sesam og soja som vigtige, når vi taler om smag. Råvarer som tofu, mungbønner, ris, nudler, kål, fisk, forskellige grøntsager og kød er ofte at finde i det autentiske koreanske køkken. Hos Bap – The Korean Cuisine i Aarhus er maden 100% hjemmelavet.

Overordnet er maden hos Bap til den lidt hotte side, uden det på nogen måde tager overhånd. Alt er frisklavet i det relative lille køkken, de har. Af retter kan nævnes bibimbap med grøntsager eller med oksekød. Deres bedste efter vores mening er bibimbap med korean fried chicken, forkortet til KFC.

Deres Japchae er med marinerede sweet potato, glasnudler, spinat, løg champignon, gulerødder, peberfrugt og marineret oksekød. En stor og mættende portion.

En anden klassiker er deres bapsang menu. Den er med ris, glasnudler af søde kartofler med spinat, løg, champignon, gulerødder og peberfrugt, gulerods- og agurkestave med hjemmelavet Ssamjang og ikke mindst deres hjemmelavede kimchi.

Baps hjemmelavede koreanske Gochujang-sauce smager forrygende godt. Chilien er tilpas, og passer til alle deres retter.

Når det gælder fermenteringer, er Korea milevidt foran os danskere. Et af de mest kendte fermenterede produkter fra det koreanske køkken er Kimchi. Det er fermenterede eller gærede grøntsager, om du vil. De er tilsat forskellige krydderier, herunder specielt chili og hvidløg. Kimchi er i øvrigt Koreas nationalret.

Oplagt som takeaway

Aarhus Street Food er et dejligt sted. Her er mange gæster omkring spisetiderne, og

det kan være svært at finde en siddeplads. Hvis man finder en siddeplads, så skal man være forberedt på at sidde tæt sammen med andre mennesker på hårde træbænke. Sådan er det. Men det er ikke alle, der synes om det, og til dem er takeaway fra Street Food en rigtig god idé.

Prisniveau

Det er i den lave ende af skalaen. Især set i lyset af, at alt er hjemmelavet. Vi vil våge den påstand, at man kan blive mæt for 75 kr. hos det koreanske køkken. Ud over det, så får man en smagsoplevelse, som ikke fås andre steder i Aarhus p.t.. Hvis det er hovedret-størrelser, vi er ude i, anbefales en af de store portioner, og de koster 90 kr..

LÆS OGSÅ:

[Smørrebrød Aarhus - guide](#)