



Yukgaejang (pittige Koreaanse rundvleessoep)

Een stevige, vurig rode soep van gerafeld rundvlees met lente-ui, taugé en varensteeltjes in een pittige bouillon. Diepe smaak en heerlijk verwarmend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	60'	4	Soep

Ingrediënten

500 gr rundvlees (sukadelappen of borststuk)
1,5 liter water
5 lente-uitjes, in stukken van 5 cm
200 gr taugé
150 gr gekookte varensteeltjes (gosari, optioneel)
3 teentjes knoflook, geperst

3 el gochugaru (Koreaanse chilivlokken)

2 el sojasaus

1 el sesamolie

1 ei, losgeklopt (optioneel)

zout en peper naar smaak

gekookte witte rijst, om te serveren

Bereidingswijze

- 1.** Doe het rundvlees samen met het water in een grote kookpot en breng aan de kook op hoog vuur.
- 2.** Schep het schuim regelmatig af en zet het vuur lager. Laat het vlees 45 minuten zachtjes koken tot het gaar en mals is.
- 3.** Haal het vlees uit de bouillon en laat het iets afkoelen. Trek het met twee vorken in fijne draadjes.
- 4.** Meng in een kommetje de gochugaru, sesamolie, knoflook en sojasaus tot een gladde rode pasta.
- 5.** Roer de kruidenpasta door de warme bouillon en breng opnieuw aan de kook.
- 6.** Voeg het gerafelde vlees, de lente-ui, de taugé en eventueel de varensteeltjes toe.
- 7.** Laat de soep nog 15 minuten zachtjes koken tot alle groenten gaar zijn en de smaken goed zijn ingetrokken.
- 8.** Breng op smaak met zout en peper.
- 9.** Wil je een ei toevoegen, roer het losgeklopte ei dan al roerend in een dunne straal door de kokende soep zodat er fijne eierslierten ontstaan.
- 10.** Serveer de soep dampend heet in diepe kommen, met een kom gekookte witte rijst erbij.

Tip

Varensteeltjes (gosari) zijn te koop in Aziatische supermarkten, vaak gedroogd of vooraf gekookt. Gedroogde gosari dien je eerst een nacht te weken in koud water en daarna goed te koken voor gebruik.

Lekker met

Gekookte witte rijst en eventueel kimchi als bijgerecht.

Dranktip

Een licht gekoeld Koreaans bier zoals Hite of Cass past goed bij de pittigheid van deze soep.

Ontdek meer recepten op kookpot.be