



Yukgaejang (pittige Koreaanse rundvleessoep)

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	60'	4	Soep

Ingrediënten

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

3 el gochugaru (Koreaanse chilivlokken)

2 el sojasaus

1 el sesamolie

1 ei, losgeklopt (optioneel)

zout en peper

gekookte witte rijst om te serveren

Bereidingswijze

1. Doe het rundvlees met het water in een grote pot en breng aan de kook.
2. Laat het vlees ongeveer 45 minuten zachtjes koken tot het mals is; schep tussendoor het schuim eraf.
3. Haal het vlees uit de bouillon, laat iets afkoelen en trek het met twee vorken in draadjes uit elkaar.
4. Meng in een kommetje de gochugaru, sesamolie, look en sojasaus tot een rode pasta.
5. Roer deze kruidenpasta door de bouillon en breng weer aan de kook.
6. Voeg het gerafelde vlees, de lente-ui, taugé en varen toe.
7. Laat het geheel nog 15 minuten zachtjes koken tot alles gaar en de smaken vol zijn.
8. Breng op smaak met zout en peper en roer er eventueel het losgeklopte ei door voor een fijne slierten.
9. Serveer dampend heet met een kom witte rijst.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)