



Gamjatang (Koreaanse pittige varkens-aardappelsoep)

Stevige Koreaanse stoofsoep met varkensvlees, aardappelen en een pittige bouillon. Comfort food om aan tafel op te warmen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	70'	4	Soep

Ingrediënten

- 800 gr varkensribbetjes of procureur (in stukken)
- 500 gr vastkokende aardappelen (in grote stukken)
- 1 stuks ui (in partjes)
- 4 teentjes look (fijnggehakt)
- 3 cm gember (in plakjes)
- 2 eetlepel gochujang (Koreaanse chilipasta)

1 eetlepel gochugaru (Koreaanse chilipoeder) of milde chilivlokken
2 eetlepel sojasaus
1 eetlepel doenjang (sojaboonpasta) of misopasta
1 bosje lente-ui (in stukken)
150 cl water
1 snuf peper

Bereidingswijze

- 1.** Blancheer het varkensvlees enkele minuten in kokend water en spoel het af om onzuiverheden te verwijderen.
- 2.** Doe het vlees met vers water, de gember en de helft van de look in een pot en laat het zo'n 40 minuten zachtjes koken.
- 3.** Roer de gochujang, gochugaru, sojasaus en doenjang door de bouillon.
- 4.** Voeg de aardappelen, ui en de rest van de look toe.
- 5.** Laat verder stoven tot de aardappelen gaar zijn en de bouillon smaakvol is.
- 6.** Werk af met de lente-ui en dien op met witte rijst.

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