



## Boodschappenlijst

Yukgaejang (pittige Koreaanse rundvleessoep)

Voor 4 porties

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 500 gr rundvlees (sukadelappen of borststuk)       | <input type="checkbox"/> 3 el gochugaru (Koreaanse chilivlokken) |
| <input type="checkbox"/> 1,5 liter water                                    | <input type="checkbox"/> 2 el sojasaus                           |
| <input type="checkbox"/> 5 lente-uitjes, in stukken van 5 cm                | <input type="checkbox"/> 1 el sesamololie                        |
| <input type="checkbox"/> 200 gr taugé                                       | <input type="checkbox"/> 1 ei, losgeklopt (optioneel)            |
| <input type="checkbox"/> 150 gr gekookte varensteeltjes (gosari, optioneel) | <input type="checkbox"/> zout en peper naar smaak                |
| <input type="checkbox"/> 3 teentjes knoflook, geperst                       | <input type="checkbox"/> gekookte witte rijst, om te serveren    |

Boodschappenlijst van [kookpot.be](https://www.kookpot.be) · wereldwijd de meest uitgebreide receptensite