



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 van ca. 5 cm)
500 gr vastkokende aardappelen (geschild, in grote stukken)
1 ui (in partjes)
4 teentjes look (fijnggehakt)
3 cm verse gember (in plakjes)
2 el gochujang (Koreaanse chilipasta)

1 el gochugaru (Koreaanse chilipoeder) of milde chilivlokken
2 el sojasaus
1 el doenjang (gefermenteerde sojaboonpasta) of witte misopasta
1 bosje lente-ui (in stukken van 3 cm)
1500 ml water
zwarte peper (naar smaak)

Bereidingswijze

- 1.** Doe de stukken varkensvlees in een grote pot, dek ze onder met koud water en breng aan de kook. Blancheer het vlees 5 minuten op hoog vuur, giet het water weg en spoel het vlees grondig af onder koud stromend water. Hierdoor verdwijnen onzuiverheden en bloederige resten.
- 2.** Doe het afgespoelde vlees terug in de pot samen met 1500 ml vers water, de gemberplakjes en de helft van de look. Breng aan de kook, schep eventueel schuim weg en laat het geheel 40 minuten zachtjes sudderen op laag vuur.
- 3.** Visser de gemberplakjes uit de bouillon. Roer de gochujang, gochugaru, sojasaus en doenjang los in de bouillon tot alles gelijkmatig verdeeld is.
- 4.** Voeg de aardappelstukken, de ui en de resterende look toe. Breng opnieuw aan de kook en laat nog 25 minuten zachtjes stoven tot de aardappelen volledig gaar zijn en de bouillon goed op smaak is.
- 5.** Proef en kruid bij met zwarte peper indien nodig. Strooi de lente-ui over de soep en dien onmiddellijk op.

Tip

Gebruik je procureur in plaats van ribbetjes, snijd het vlees dan in blokken van ca. 4 cm. Procureur geeft een rijkere bouillon door het hogere vetgehalte. Wie minder pittig wil, halveer dan de hoeveelheid gochujang en laat de gochugaru weg.

Lekker met

Witte gestoomde rijst en kimchi.

Dranktip

Een glas Koreaans makgeolli (rijstwijn) of een licht Aziatisch bier past goed bij de pittige bouillon.

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