



Koreaanse noedelsoep met kip

Deze Koreaanse noedelsoep, geïnspireerd op 'kalguksu', moet je eens geprobeerd hebben! Deze versie is met dikke udon noedels, met lekker veel groente en gochujang voor de extra kick.

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🇰🇷 6 tenen knoflook
- 🇰🇷 1 middelgrote ui
- 🇰🇷 500 ml kippenbouillon
- 🇰🇷 250 ml water
- 🇰🇷 150 g kipfilet
- 🇰🇷 ½ courgette
- 🇰🇷 75 g winterpeen
- 🇰🇷 ½ el vissaus
- 🇰🇷 ½ el sesamololie
- 🇰🇷 ½ el gochujang
- 🇰🇷 200 g udon noedels kant en klaar
- 🇰🇷 1 bosuitje

MATERIAAL: soeppan, schuimspaan, rasp

ZO MAAK JE HET:

1. Pel de knoflook en snijd de uien in 4 parten.
2. Breng een pan met de kippenbouillon, het water en de kipfilet, ui en tenen knoflook op laag vuur aan de kook en laat 20 minuten op laag vuur pruttelen.
3. Schep de kip uit de pan en laat iets afkoelen.
4. Schep ook de ui en knoflook met een schuimspaan uit de pan.
5. Gooi de ui weg, maar bewaar de knoflook.
6. Rasp ondertussen de courgette en winterpeen met een grove rasp.
7. Voeg toe aan de soep en laat van het vuur af 5 minuten zonder deksel op de pan zachtjes garen.
8. Breng op smaak met de vissaus.
9. Snijd ondertussen de knoflook zo fijn mogelijk en plet met de zijkant van je mes tot een soort pasta.
10. Meng met de sesamololie en gochujang.
11. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
12. Doe de udon-noedels in een kom en giet er kokend water bij, laat 3 minuten staan en giet af.
13. Trek de kipfilet met twee vorken uit elkaar.
14. Snijd het bosuitje in dunne ringen.
15. Verdeel de noedels over soepborden en schenk de hete bouillon erover.
16. Leg de kip in het midden erop en bestrooi met de bosui.
17. Serveer de knoflookpasta ernaast en voeg naar smaak toe aan je soep.

TIP: Lekker met kimchi.

BRON: ah.nl

