



Koreaanse taugesoep

2 PERSONEN

⌚ 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  ½ el sojasaus
-  ½ el sesamolie
-  125 g biefreepjes
-  1 teentje knoflook (fijnggehakt)
-  500 ml runderbouillon
-  75 g taugé
-  1½ lente-/bosuitje (in smalle ringen)

MATERIAAL: wok of hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de sojasaus met de sesamolie en peper en laat het vlees hierin 10 minuten marineren.
2. Verhit een droge wok of hapjespan en bak de biefreepjes al omscheppend, totdat ze kleuren.
3. Bak de knoflook kort mee.
4. Giet de bouillon erbij en laat 2 minuten zachtjes koken.
5. Schep de taugé erdoor en bestrooi met de bosui.

TIP: Vervang de biefreepjes door reepjes rosbief (vleeswaren).

BRON: boodschappen.nl

