



Koreaanse keuken

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

voor de bouillon

-  2 eidooiers
-  1 el sojasaus
-  1 el gochujang
-  2 el ssamjang
-  2 el kewpie mayonaise
-  200 ml kokosmelk
-  500 ml kippenramen bouillon

voor de toppings

-  250 g noodles naar keuze
-  2 eieren
-  2 stronken baby paksoi
-  2 lente uitjes
-  300 g ribeye steak
-  paar plakjes cheddar

MATERIAAL: aluminiumfolie

ZO MAAK JE HET:

Bouillon

1. Mix de eidooiers met de gochujang, ssamjang, sojasaus en de kewpie mayonaise mooi glad.
2. Voeg dan de kokosmelk toe en roer goed door elkaar.
3. Verwarm de kippenbouillon tot net niet aan de kook.
4. Roer er dan met de garde het eimengsel doorheen totdat je een mooie smeeuige en egale bouillon hebt.

Toppings

5. Bereid ondertussen de noodles volgens de bereidingswijze op de verpakking.
6. Stoom de stronkjes babypaksoi boven het kookvocht van de noodles, of boven de ssamjang bouillon.
7. Kook de eieren in 6 minuten mooi zacht en laat ze goed schrikken.
8. Pel ze voorzichtig als ze koud genoeg zijn.
9. Snijd de lente uitjes in ringetjes.
10. Kruid de ribeye steak met peper en zout en verhit een scheutje zonnebloemolie.
11. Bak de ribe steak op hoog vuur mooi bruin en krokant aan beide kanten.
12. Houd ongeveer 3 minuten per kant aan – afhankelijk van de dikte.
13. Houd warm onder aluminiumfolie.
14. Verdeel de noodles over 2 kommen, schep hier de bouillon overheen.
15. Top af met de babypaksoi, het ei en de ribeye steak, in plakjes gesneden.
16. Leg er een paar plakjes cheddar overheen en garneer met de lente uitjes en evt. met crispy chili oil.

BRON: eviekookt.nl

