Soepen / Zuid-Korea

Kimchi Jjigae-bouillon

Een roestrode bouillon met een funky gefermenteerde diepte voordat varkensvet je tong bedekt - opgebouwd uit oude kimchi die instort tot een zijdezachte, lip-plakkende bouillon die op de best mogelijke manier naar de binnenkant van de koelkast van een Koreaanse grootmoeder ruikt.

Tijd 50 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 4 delen Oude Chinese kool kimchi (minimaal 2 weken oud), grof gesneden
- ☐ 3 delen Buik- of schoudervarken, in blokjes van 3 cm gesneden
- ☐ 6 delen Ansjovis-kelp dashi of water
- ☐ 1 deel Kimchi-pekel (gereserveerd uit de kimchi-pot)
- ☐ 0,5 delen Gochugaru (Koreaanse rode pepervlokken)
- ☐ 0,25 delen Doenjang (gefermenteerde sojabonenpasta)
- ☐ 0,25 delen Vissaus
- ☐ 0,25 delen knoflook, fijngehakt (4 teentjes)
- ☐ 0,1 delen Sesamolie, om af te maken
- ☐ 0,25 delen lente-ui, schuin gesneden

Zo maak je het.

01 Zet een pan met dikke bodem of Koreaanse aardewerk dolsot op middelhoog vuur zonder olie. Voeg de varkensblokjes in een enkele laag toe en laat ze 2-3 minuten met rust. Je wilt gesmolten vet in de pot en karamelbruine korsten aan ten minste twee kanten - deze Maillard-basis geeft de bouillon body. Draai één keer en bak de andere kant gedurende 90 seconden bruin. Het varkensvlees mag niet gaar zijn.

02 Duw het varkensvlees opzij. Doe de knoflook en gochugaru in het gesmolten vet in het midden van de pot. Roer en kook gedurende 60-90 seconden tot de knoflook geurig maar niet bruin is en de gochugaru het vet levendig steenrood heeft gemaakt. Hierdoor komen de in vet oplosbare capsaïcineverbindingen tot bloei en wordt vanaf het begin kleur in de bouillon ingebouwd.

03 Voeg de gehakte kimchi en de gereserveerde pekel toe, en vervolgens de doenjang. Roer alles door elkaar en bedek de kimchi met het rode vet. Zet het vuur middelhoog en kook de kimchi 5-7 minuten, terwijl je af en toe roert. De kimchi begint zachter en dieper van kleur te worden, van helder oranjerood naar donkerder, steenkastanjebruin. De geur verschuift van scherp gefermenteerd naar ronder en complexer.

04 Giet de ansjovis-kelp dashi en vissaus erbij. Breng op hoog vuur krachtig aan de kook en laat het vervolgens zachtjes en gestaag sudderen. Kook onafgedekt gedurende 20-25 minuten. De bouillon zal iets inkoken en het varkensvlees zal zacht worden. Schuim het grijze schuim af dat in de eerste 5 minuten rijst; daarna is het rijzende vet smaakvol en moet het erin blijven zitten.

05 Proef de bouillon en pas aan: als er zout nodig is, voeg dan vissaus toe in stappen van 1/4 theelepel in plaats van keukenzout. Als het te zuur is, kan een klein snufje suiker (niet in het recept – gebruik uw oordeel) het rond maken. Als het plat is, voeg dan nog een beetje kimchi-pekel toe. Haal van het vuur en besprenkel sesamolie over het oppervlak – roer het niet volledig door het mengsel, maar laat het in stukjes ophopen. Strooi de lente-uitjes erover en serveer onmiddellijk in de pot.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / kimchi-jjigae-broth