Soepen / Zuid-Korea

Koreaanse ansjovisbouillon (Myeolchi Yuksu)

De ingetogen ruggengraat van de Koreaanse thuiskeuken: gedroogde ansjovis en kelp gedrenkt in koud water en kort aan de kook gebracht, wat een schone, licht zoute, diep hartige bouillon oplevert die alles ondersteunt, van doenjang jjigae tot tteokbokki, zonder ooit de schijnwerpers op te eisen.

Tijd 25 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 30 g Gedroogde grote ansjovis (myeolchi), kop en ingewanden verwijderd
- ☐ 15 g Gedroogde kelp (dashima/kombu)
- ☐ 1200ml Koud water
- ☐ 10 g gedroogde shiitake-paddenstoelen (optioneel)
- ☐ 1 stengel groene ui (wit deel, optioneel)

Zo maak je het.

01 Verwijder de kop en het darmkanaal van de gedroogde ansjovis; de kop voegt bitterheid toe en de darmen voegen vis toe. Snij elke ansjovis in de lengte doormidden en trek de donkere darmstreng eruit. Rooster de schoongemaakte ansjovis in een droge koekenpan op middelhoog vuur gedurende 2-3 minuten tot ze geurig en iets goudbruiner zijn. Deze stap verwijdert wat visachtigheid en verdiept de smaak. De ansjovis zijn klaar als ze nootachtig en hartig ruiken in plaats van scherp visachtig.

02 Doe de geroosterde ansjovis en kelp (dashima) in koud water in een middelgrote pan. Voeg eventueel gedroogde shiitake-paddenstoelen en het witte deel van een groene ui toe voor extra diepte. Breng op middelhoog vuur aan de kook, wat ongeveer 10-12 minuten duurt. Verwijder de kelp zodra het water aan de kook komt; als je kelp voorbij dit punt laat sudderen, komen er bittere verbindingen vrij. Zodra het kookt, zet je het vuur laag en laat je de ansjovis nog 10 minuten sudderen. Niet agressief koken.

03 Verwijder de kelp (reeds klaar) en giet de bouillon door een fijnmazige zeef. Druk zachtjes op de ansjovis om het laatste vocht eruit te halen. Dit is iets anders dan dashi, waarbij de bonitovlokken niet mogen worden aangedrukt. Ansjovisbouillon is minder delicaat en profiteert van persing. De gezeefde bouillon is klaar om te gebruiken als basis voor tteokbokki (pikante rijstwafels), doenjang jjigae (stoofpot van gefermenteerde sojabonenpasta) of kongnamul (taugésoep). Pas in de laatste schaal op smaak brengen met zout.

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 / korean-anchovy-broth