









2



**KOREAN  
SOULFOOD**

**KOREAANSE  
VERHALEN  
EN RECEPTEN**

**AE JIN HUYS**

**Lannoo**



4

Op een koude, regenachtige dag in december 1994 kwam ik aan in België. Hoewel de temperatuur milder was dan de Koreaanse winter, voelde het toch killer. Misschien maakte de onwennigheid het kouder dan het werkelijk was.

Om mezelf te verwarmen maakte ik stoofpot met de *DOENJANG* (zie p. 176) die ik uit Korea had meegenomen. De geur verspreidde zich snel in het appartementsgebouw en lokte een oudere buurvrouw naar mijn deur. Ze belde aan, haar neus dichtgeknepen. Ik begreep haar woorden niet, maar haar boodschap was onmiskenbaar. Het voelde alsof iemand de kom rijst waar ik zo naar had verlangd, vlak voor mijn neus van tafel veegde. Zo begon mijn eerste, eenzame periode in België.

Langzaam begon ik te wennen aan het leven daar, en toen ontmoette ik Ae Jin. Toen ik hoorde dat zij als kind Korea had moeten verlaten, wilde ik haar een Koreaanse maaltijd voorschotelen. Misschien had ook zij zich verloren en koud gevoeld bij haar aankomst. Ik kookte voor haar en met de geuren en smaken van sojasaus en kimchi, die we beiden hadden moeten missen, ontstond een eerste verbinding.

In de Koreaanse cultuur geloven we in *INYEON*. Mensen die elkaar ontmoeten, zijn verbonden door onzichtbare draden van het lot. Die draden kunnen zich eindeloos uitstrekken of onverwachts breken. Daarom geloven Koreanen dat *INYEON* geen kwestie is van wilskracht, maar van bestemming. En onze *INYEON*, die is al bijna dertig jaar vervlochten.

In 2001 keerde ik terug naar mijn thuisland. Ik werd chocolatier en liet Korea kennismaken met Belgische chocolade en wafels. Ae Jin werd chef en reist voortdurend tussen België en Korea om de Koreaanse keuken te leren en te delen. We zijn elk ons eigen pad op gegaan, maar dankzij eten blijven we verbonden. We helpen elkaar de taal van voedsel te vertalen, begeleiden elkaar in onze culinaire reizen en delen gulzig eetverhalen. We herinneren ons de wind, regen en zon die hun sporen nalaten in elk gerecht dat we proefden.

Mijn *INYEON* met Ae Jin is als de glans en warmte van vers gekookte rijst, of als de zachte glinstering van een praline. De *INYEON* die zij kookt, is nu rijk en vol en reikt tot ver over de grenzen. Ae Jin heeft de draad van onze band weer opgepikt en weeft iets bijzonders aan ons verhaal met het Korean Soulfood-project, waar dit boek uit voortvloeit. Wat het eindresultaat ook wordt, in mijn ogen heeft ze haar missie allang vervuld.

Go Youngjoo

#### **INYEON** 인연

Het Koreaanse *INYEON* is een diep filosofisch begrip dat voortkomt uit het boeddhistische idee van oorzaak en gevolg, ook wel *HETUPRATYAYA* genoemd in het Sanskriet. Alles wat bestaat, is aan elkaar verbonden en komt voort uit *INYEON*. Terwijl *IN* (인) – te vertalen als ‘oorzaak’ of ‘reden’ – verwijst naar de directe oorzaak, staat *YEON* (연) voor verbinding of band en verwijst het naar de indirecte of ondersteunende omstandigheden.

# INHOUD

VOORWOORD GO YOUNGJOO	5
VOORWOORD AE JIN HUYS	8
KOREAANSE TIJDLIJN	11
ZUID-KOREAANSE KAART	13
KOREAANSE SOULFOOD RECEPTEN & VERHALEN	16
INDEX	206
DANKWOORD	208

KIMCHI RIJSTPAP	23	STOOPPOT VAN GELE CORVINA	144
SHIITAKENOEDELS	27	PANNENKOEK VAN LENTEKRUIDEN	146
RUNDERBOTTEN BOUILLON	27	SALADE VAN WILDE KRAAILOOK	146
SHIITAKENOEDELSOEP	29	KIMCHISALADE MET JONGE KOOLBLADEREN	147
VERSE KIMCHISALADE VAN CHINESE KOOL	30	MAKGEOLLI VOORDEEG	152
GEPEKELDE KOMKOMMER IN SOJASAU	31	ZOETE RODEBONENPASTA	153
RIJSTCAKES MET BLOEMEN	36	PANNENKOEK MET ZOETE VULLING	155
RIJSTCAKESOEP MET ZEEOR	39	SALADE VAN DAIKON	158
INSTANTNOEDELS	45	STOOPPOT MET GEFERMENTEERDE	
GESTOOFDE SHIITAKES MET RIJSTSTROOP	51	SOJABONENPASTA	161
GEGRILDE GELE CORVINA	56	KIMCHIRIJSTSOEP	167
JONGE RADIJSKIMCHI	57	KONINKLIJKE RIJSTCAKES MET SOJASAU	173
RUND ZEEWIERSOEP	59	GEGRILD VARKENSVLEES MET	
FEESTELIJKE NOEDELSOEP	65	GEFERMENTEERDE SOJABONENPASTA	174
ANSJOVISBOUILLON	65	TOMATENKIMCHI	175
GEKRUIDE SOJASAU	66	SOJABONENPAP	183
KIMCHI-OESTERPANNENKOEK	66	GEKRUIDE GEVLEUGELDE KARDINAALSHOED	184
KIMCHISOEP MET VARKENSVLEES	73	RADIJS WATERKIMCHI	185
OPGEROLDE OMELET	74	GEBAKKEN GLASNOEDELS MET GROENTEN	189
KOMKOMMERSALADE	75	GEKRUIDE VARENS	190
PLANTAARDIGE MODDERVISSOEP MET TOFU	83	WATERKIMCHI VAN DAIKON	
KELPBOUILLON	84	EN CHINESE KOOL	192
SNELLE RADIJSKIMCHI	85	GESTOOMDE PERILLABLAADJES	198
ZIJDEZACHTTE TOFUSTOOPPOT	91	PERILLA KIMCHI	199
GEMENGDE RIJST MET GROENTEN	97	GESTOOFDE AARDAPPEL IN SOJASAU	201
GROENTETERRINE	101	DUMPLINGS	205
BIETENTARTAAR	101		
JULIAN'S GEFERMENTEERDE			
SOJABONENSOEP	103		
GEPANEERDE RUNDERLAPJES	108		
BIESLOOKSALADE	108		
NOEDELSOEP MET PIJNBOOMPITTEN	110		
SNEL GEPEKELDE KOMKOMMER	110		
GEKARAMELLISEERDE ZOETE AARDAPPEL	117		
BOEKWEITPANNENKOEK MET KIMCHI	123		
MUNGBONENPANNENKOEK	129		
GEFERMENTEERDE KOMKOMMER	130		
GESTOOFDE RUNDERRIB	137		
VERSE ZEEWIERSOEP	143		

Vroeger hadden dochters in Korea geen recht op erfopvolging. Hun leven draaide om het zorgen voor hun man, zijn ouders en de rest van de familie. Alleen zonen konden de familienaam voortzetten en droegen de verantwoordelijkheid voor het onderhouden van de familie. De Koreaanse voorkeur voor zonen vindt zijn oorsprong in het oude patriarchale systeem van China. Maar ook het agrarische leven speelde een rol: zonen waren belangrijker, omdat zij het zware werk konden doen, zoals ploegen en vee verzorgen. Dit is natuurlijk geen uniek verschijnsel, vergelijkbare tradities bestaan wereldwijd. Pas in 2008 werd dit systeem afgeschaft, wat een eerste stap vooruit was voor vrouwenrechten in Zuid-Korea.

Deze cultuurhistorische achtergrond raakt direct aan mijn verhaal.

Mijn vader had vier dochters, maar zijn familie bleef aandringen op een zoon. Zijn vijfde kind werd geboren uit een buitenechtelijke relatie – en opnieuw was het een dochter. Zo kwam ik ter wereld. Ik groeide op in het gezin van mijn vader, zijn vrouw en hun vier dochters, totdat mijn vader op jonge leeftijd overleed. Ik was bijna zes toen ik in België aankwam.

Jaren later bracht het lot me terug naar Korea.

Wat ooit begon als een fascinatie voor de Koreaanse keuken en haar inspirerende eetfilosofieën, groeide uit tot een onverwachte terugkeer naar mijn roots. Het werd een reis waarin ik niet alleen mijn smakenpalet verkende en mijn culinaire visie vorm gaf, maar waarin het onzichtbare *INYEON* (zie p. 5) als een kompas fungeerde.

Door mijn geschiedenis belandde ik vaak in de rol van toeschouwer – een positie waarin ik heb leren navigeren, soms met een vleugje ongemak, maar met het voordeel van stille observatie. Gedreven door mijn nieuwsgierige aard ontdekte ik de rijke veelzijdigheid van de Koreaanse keuken en eetcultuur. Het bracht me verwondering en diepe reflectie, doordat ik kon proeven en vergelijken tussen de twee landen van afkomst. Vanuit die plek kon ik fungeren als een soort vertaler en tolk, om te delen.

Aan de productie van dit boek (en videoproject) gingen maanden van voorbereiding vooraf. Met de hulp van mijn vertaler-tolk nam ik contact op met 26 zorgvuldig geselecteerde Koreanen van uiteenlopende leeftijden, achtergronden en levensstijlen. Velen van hen kende ik al van eerdere bezoeken aan Korea; enkelen ontmoette ik pas tijdens deze reis.

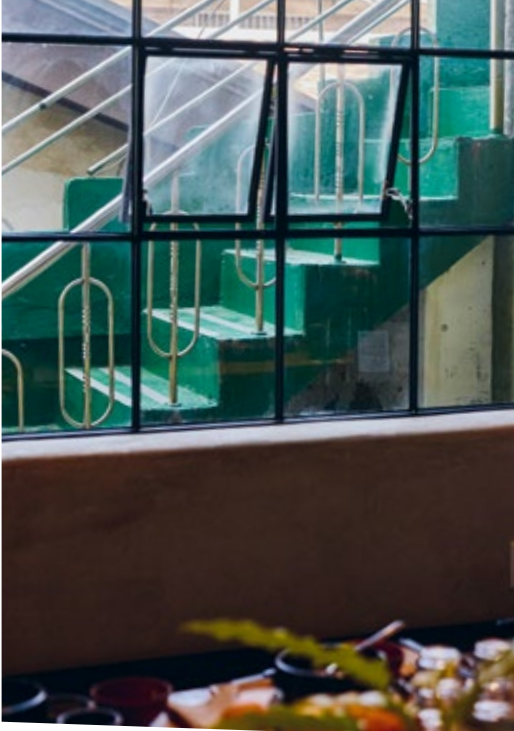
Iedereen kreeg dezelfde vragen voorgeschied. Wat is je soulfoodgerecht? Waarom is het zo memorabel? Bereid je het gerecht zelf? En waar haal je dan de ingrediënten? Hoe zou je de Koreaanse eetcultuur omschrijven? En zoals ik hoopte, ontving ik 26 diverse antwoorden.

Het viel me op hoeveel rode draden de verschillende verhalen met elkaar verbonden. De Koreaanse tradities met de verankerde rituelen, het sociaal-culturele gedachtegoed, de liefde en frictie tussen de generaties, en het Koreaanse temperament dat ik zo goed herken bij mezelf. Maar ook de indirecte link met transnationale adoptie, een dramatisch hoofdstuk waar men in Korea geen blijf mee weet.

Pas halverwege mijn reis in Korea kon ik mijn eigen soulfoodgerecht formuleren; als in een schok besepte ik dat mijn smaakpapillen voor een groot deel zijn gevormd door mijn boze stiefmoeder – op wie ik eigenlijk nooit echt boos was geweest. Mild gezegd was zij mijn eerste boosdoener. Ik begreep dat ze in het dagelijks koken ook zorgzaam was geweest. Het eten dat ik later probeerde te reconstrueren, de ingrediënten en gerechten die ik pas als volwassene kon benoemen... dat eten is haar eten, en het is mijn soulfood.

*JIB BAP*, of de 'dagelijkse kost' die thuis werd bereid, bestond dikwijls uit een bowl rijst, zeewiersoep, kimchi, en enkele wisselende bijgerechten van het moment. Drie keer per dag, dag in, dag uit. Hoewel ik mijn stiefmoeder pas later terugzag en we nog meerdere keren samen aten, is het contact toch uitgedoofd. De tijd, de afstand, onze geschiedenis en het onvermogen om te communiceren (rond mijn zesde verloor ik grotendeels mijn moedertaal) waren de hoofdcomponenten voor de kortstondige opleving. Dus trok ik naar *OILJE*, om er mijn soulfood te fotograferen.

*Ae Jin Hwang*



Verscholen in de smalle straatjes in Yongsan-gu, waar trends en nostalgie samenvloeien, vind je een bescheiden eethuisje, *OILJE*.

Vanaf het moment dat je binnenkomt, voelt het als het bijwonen van een intieme solo-voorstelling. De open keuken brengt je dicht bij het centrum van de activiteit, waar chef Shin met choreografische precisie kookt. Vier keer per dag tilt hij het zware deksel van de traditionele ijzeren *GAMASOT*-ketel op, waarna een witte wolk stoom ontsnapt. De perfect gegaarde rijst verschijnt als een glinsterende schat. Daarnaast komt zeewiersoep tevoorschijn, die nog napruftelt in de aarden *TTUKBAEGI*-kom, uiteraard aangevuld met kimchi en *JANG* (zie p. 176).

*MIYEOKGUK*, of zeewiersoep, heeft een bijzondere betekenis in de Koreaanse keuken. Van oudsher wordt het geserveerd aan pas bevallen vrouwen, vanwege het hoge gehalte aan calcium en ijzer dat het herstel en de bloedcirculatie bevordert. Vaak worden zeevruchten of rundvlees toegevoegd voor extra voedingsstoffen. Maar zeewiersoep is meer dan een gerecht. In Korea hoort het bij je verjaardag om zeewiersoep te eten, als een eerbetoon aan je moeder en het wonder van de geboorte.

*OILJE* trekt dan ook een trouwe klantenkring aan van families. Dochters nemen hun moeders mee, die op hun beurt weer hun eigen moeder uitnodigen. Opvallend is dat er evenveel Japanse gasten komen. De aanleiding daarvan is een Japans krantenartikel dat *OILJE* omschreef als 'een plek waar je de Koreaanse ziel kunt proeven'.



**HAEJORYU** 해조류

Zuid-Korea is als schiereiland een paradijs voor liefhebbers van vis en *HAEJORYU*, letterlijk 'zeewier en algen'. Enkele soorten die vaak worden geserveerd in de Koreaanse keuken:

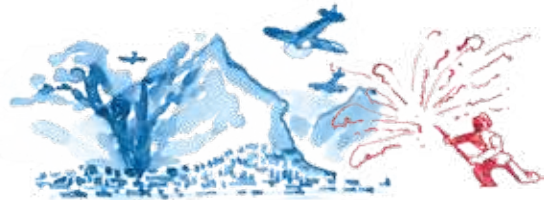
*GIM* (김) is geroosterd zeewier, vaak in dunne, krokante vellen. Het wordt veel gegeten als snack, gebruikt als wrap voor rijst en als garnering bij verschillende gerechten, zoals *BIBIMBAP* en *GIMBAP*.

*DASIMA* (다시마) is kelp dat vooral wordt gebruikt om bouillons te trekken voor soepen en stoofschotels, vanwege zijn rijke umamismaak.

*MIYEOK* (미역) is zeewier met een zachte, iets glibberige textuur, vaak gebruikt in soepen zoals *MIYEOKGUK*, een traditionele soep die vaak wordt gegeten bij verjaardagen en na de bevalling.

*TOT* (톳) is een vezelig zeewier dat vaak wordt gekookt en meestal wordt opgediend als bijgerecht, soms gemengd met sesamololie en knoflook.

*MAESAENGI* (매생이) is een bijzondere zeewiersoort die uitsluitend in de wintermaanden geoogst wordt, meestal tussen november en februari. Met zijn flinterdunne slierten, bijna als zijdeachtige draden, staat het bekend om zijn delicate textuur en frisse aroma. *MAESAENGI* wordt vaak gebruikt in soep of in pannenkoekjes.



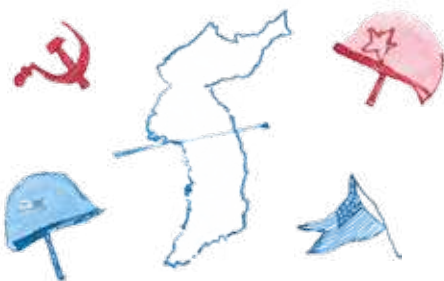
Tegen het eind van de negentiende eeuw richtte het Japanse regime zich op de dominantie van Oost-Azië. De instorting van het Chinese Qing-rijk had ook de bevriende staat Korea verzwakt. In 1910 begon een Japanse koloniale overheersing die tot aan het einde van de Tweede Wereldoorlog in 1945 zou voortduren.

12 Hoewel Korea in 1948 officieel onafhankelijk werd verklaard, lag de toekomst van het schiereiland grotendeels in handen van de bevrijders. De Sovjet-Unie kreeg de overhand in het noorden, terwijl het zuiden onder invloed van de Verenigde Staten kwam. Die geopolitieke scheidslijn van toen is nooit verdwenen. Tot op de dag van vandaag is er een sterke militaire en economische alliantie tussen Zuid-Korea en de Verenigde Staten, met een blijvende aanwezigheid van het Amerikaanse leger.

Op 25 juni 1950 vielen Noord-Koreaanse troepen het zuiden van het schiereiland binnen. Binnen enkele maanden werd vrijwel het hele Zuid-Koreaanse grondgebied, inclusief de hoofdstad Seoul, bezet. Zo begon de Koreaanse Oorlog, een conflict dat de scheidslijn tussen Noord en Zuid nog dieper in het landschap en de geschiedenis groef. Hoewel in 1953 een wapenstilstand werd afgekondigd, bleef een officieel vredesverdrag uit.

Na de verwoestingen van de oorlog stond Zuid-Korea voor een immense uitdaging. De regering had een ambitieus plan om het land weer op te bouwen, met de focus op zelfredzaamheid, industrialisatie en modernisering. In de jaren zestig onderging het land een ingrijpende transformatie van een agrarische naar een industriële samenleving.

Vooraf rond metropolen als Seoul, Busan en Daegu was de economische groei explosief, wat leidde tot een massale volksverhuizing van het platteland naar de stad. Het gemiddelde inkomen vertienvoudigde in amper twintig jaar, terwijl de kloof tussen stad en platteland, en tussen rijk en arm, tegelijkertijd toenam.



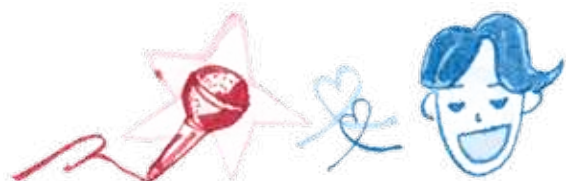


Zuid-Korea werd in de jaren tachtig erkend als een van de zogeheten 'Aziatische Tijgers': landen die zich in korte tijd ontwikkelden tot welvarende industrielanden door de snelle industrialisatie, exportgerichte groei en investeringen in onderwijs en technologie. Een belangrijke rol was weggelegd voor de zogenaamde *CHAEBOL* (재벌), letterlijk 'rijk conglomeraat' of 'grote familiebedrijven', verwijzend naar de grote, vaak familiegeleide bedrijven die diverse industrieën beheersen in Zuid-Korea.

In 1986 organiseerde Zuid-Korea de Aziatische Spelen en in 1988 volgden de Olympische Zomerspelen in Seoul. Naast de economische vooruitgang begon Zuid-Korea zich ook cultureel sterker te profileren. De overheid stelde culturele export als nationale prioriteit. *HALLYU*, letterlijk 'Koreaanse Golf', staat voor de wereldwijde verspreiding van Koreaanse populaire cultuur, waaronder K-pop, K-drama's, K-fashion en K-food.

De opkomst van *HALLYU* was het resultaat van meerdere factoren. In de vroege jaren negentig werd het reisverbod voor Koreanen opgeheven, waardoor veel jongeren naar het Westen reisden en nieuwe invloeden op kunst, cultuur en levensstijl meebrachten. De afschaffing van censuur in kunst en film gaf makers de ruimte om vrijer te creëren. Tegelijkertijd groeiden bedrijven als Samsung uit tot wereldspelers, met de focus op kwaliteit, design en branding. Deze aanpak vond ook zijn weg naar de entertainmentindustrie, die dankzij jong talent, overheidssteun en een gunstig klimaat snel floreerde.

In 2000 werd het verbod op culturele uitwisseling met Japan deels opgeheven, wat de verspreiding van *HALLYU* verder versnelde. Aanvankelijk sloeg de golf vooral aan in buurlanden als China en Japan, vervolgens in Zuidoost-Azië, en uiteindelijk wereldwijd. Sinds 2024 zijn er 37 Koreaanse culturele centra actief in dertig landen, verspreid over Afrika, Azië, Europa en Amerika. In 2024 is Zuid-Korea uitgegroeid tot de twaalfde grootste economie ter wereld.





Chungju-si  
Chungcheongbuk-do



Shin IHyeon



신이현

Shin Ihyeon

**SCHRIJVER  
BOER**



잔치국수

JANCHI GUKSU

**FEESTELIJKE NOEDEL SOEP**

Oorspronkelijk was ik vooral bezig met het schrijven van romans. Ik ben nog steeds schrijver, maar tegenwoordig werk ik ook samen met mijn man Dominique op onze boerderij, waar we natuurlijke wijn maken. Onze wijnmakerij heet 'Little Alsace', vernoemd naar de Franse geboortestreek van Dominique. Het is niet zo dat ik per se boerin wilde worden. Het is vanzelf gegroeid, van het een kwam het ander. Mijn man, die ingenieur is, wilde graag boeren.

Zelf groeide ik tot de vierde klas op als dochter van een boer, daarna trokken we naar de stad. Maar door mijn jeugd op de boerderij voelde het niet vreemd of onnatuurlijk. Misschien heb ik, net als mijn man, het boerenbloed geërfd, zijn grootouders waren immers ook boeren.

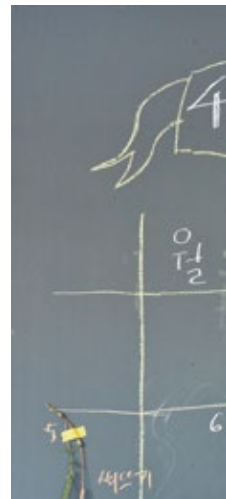
Buiten op het veld denk ik nergens aan. Simpelweg met mijn gereedschap wroeten in de aarde maakt me heel vredig. Als de telefoon gaat, krijg ik instant stress. 'Wie zoekt me? Wat moet ik doen? Aan welk stuk moet ik nu werken?' Ik wil gewoon comfortabel en gelukkig zijn.

Als kind at ik vaak JANCHI GUKSU, meestal in de zomer. Er was vroeger een noedelmaker vlak bij ons huis. Je kon zien hoe de noedels op lange stokken werden opgehangen om te drogen. Toen ik klein was, sloop ik daar soms binnen om van de noedels te eten.

Ik herinner me dat mijn grootmoeder noedels kookte in een grote ketel en dat mijn familie de bieslook waste in koud water. De bieslook werd toegevoegd aan de kokende pot met noedels. Na het spoelen van de noedels maakte mijn grootmoeder schattige nestjes van noedels die ze in een mand schikte. Daarna droegen de vrouwen de mand op hun hoofd en gingen ze naar het veld om het te delen met alle boeren. En ik, als klein kind, volgde de volwassenen met een grote pot vol ansjovisbouillon naar het veld. We namen midden op de dag een pauze om samen te zitten, te praten, en te eten in picknickstijl. Als mensen honger hadden, smaakten de noedels extra lekker.

Vergeleken met andere noedelgerechten was JANCHI GUKSU een gerecht voor de gewone mens, die zich niet veel kon veroorloven. Het is een gerecht dat niet zo kleurrijk of indrukwekkend is. Maar voor mij blijft het toch een bijzonder gerecht.





JANCHI GUKSU heeft eigenlijk een soort uniforme opbouw. Je zou het bijna een formule kunnen noemen: dunne noedels, ansjovisbouillon en misschien wat toppings. En natuurlijk een beetje gekruide sojasaus om erdoor te mengen. Het is een eenvoudig gerecht, maar je moet het goed maken om het lekker te laten smaken. De noedels hebben op zichzelf eigenlijk weinig smaak. Daarom is de ansjovisbouillon heel belangrijk voor een goede basissmaak. Mensen die goed zijn in het maken van bouillon, kunnen vaak ook andere gerechten goed bereiden. Als je in een restaurant JANCHI GUKSU bestelt, proef je meteen aan de bouillon of het goed is of niet.

Op sommige plekken gaat er veel lente-ui bij, op andere wordt het geserveerd met gegrild zeewier, en zo heeft elke plek zijn eigen minieme variatie op de vaste formule. Waar ze het ook serveren, ik vind het altijd een interessant gerecht. Van mij mag het echter sober blijven: als er te veel extra's zijn, is het eigenlijk geen JANCHI GUKSU meer.

*Vroeger zei men '계절을 먹는다', wat zoveel betekent als 'de seizoenen eten'. Toen we jong waren, hadden we bijna niets in de koelkast. We aten alleen het voedsel van het seizoen, omdat dat het enige was dat beschikbaar was. In de zomer hadden we bijvoorbeeld veel bieslook, dus aten we noedels met bieslook. Dat was wat we aten.*

Dat is waarschijnlijk het grootste verschil met nu. Het is lastig om echt seizoensgebonden te eten. De aardbeien in mijn tuin zijn er in de zomer. Maar in supermarkten kun je tegenwoordig het hele jaar door je aardbeien kopen. Als ik naar de markt of winkel ga, word ik bijna overweldigd door het aanbod. Niet-Koreaanse, internationale ingrediënten liggen klaar en voor het grijpen. Ik weet niet of het goed is om al die producten te kopen, maar dan leg ik het toch maar in mijn winkelkar, omdat ik het nodig heb.



Onze boerderij ligt in een klein dorpje genaamd Yangjojang, in de regio Suanbo, in de provincie Chungcheongbuk-do. Suanbo is bekend om zijn warmwaterbronnen die je zeker moet bezoeken als je hierheen komt. Vergeet dan niet van *JANCHI*-noedels te houden; ze passen trouwens uitstekend bij natuurlijke wijn.

**GUKSU** 국수

De algemene Koreaanse naam voor noedels is *GUKSU*. In de Koreaanse traditie staan lange noedels symbool voor een lang leven, waardoor *GUKSU* vaak wordt geserveerd bij bruiloften, verjaardagen en andere feestelijke gelegenheden. Er bestaan talloze regionale en seizoensgebonden variaties, van warm tot koud, mild tot pittig, en met of zonder bouillon.





# 잔치국수

## JANCHI GUKSU

### FEESTELIJKE NOEDELSOEP

#### INGREDIËNTEN

100 g dunne tarwenoedels (SOMYEON)  
1 liter ansjovisbouillon  
(MYEOLCHI YUKSU)  
80 g Chinese bieslook of bieslook

#### BEREIDING

Kook de noedels volgens de verpakking (meestal 2-3 minuten). Spoel ze daarna af met koud water om het kookproces te stoppen en laat ze goed uitlekken. Breng de ansjovisbouillon aan de kook. Voeg vlak voor het serveren de stukjes bieslook toe en laat ze 1-2 minuten zacht meekoken, zodat ze net gaar zijn maar nog lekker fris. Verdeel de noedels over kommen. Giet de hete bouillon met bieslook over de noedels. Serveer met de YANGNYEOMJANG-saus (zie p. 107).



## MYEOLCHI YUKSU 멸치육수

#### ANSJOVISBOUILLON

#### INGREDIËNTEN

15-20 gedroogde ansjovis (MYEOLCHI)  
1 liter water

#### BEREIDING

Ansjovis (optioneel zonder kop en ingewanden)  
in koud water 10 minuten laten weken.  
Breng het water met ansjovis aan de kook  
en laat zachtjes 10-15 minuten trekken.  
Zeef de bouillon en verwijder de ansjovis.





## YANGMYEOMJANG 양념장

### GEKRUIDE SOJASAUZ

#### INGREDIËNTEN

- 2 el sojasaus
- 1 el bouillon (YUKSU, zie p. 65)
- 1 el geroosterde-sesamolie
- ½ stengel lente-ui, fijngehakt
- 1 tl Koreaanse chilivlokken (GOCHUGARU) - optioneel
- 1 tl geroosterde sesamzaadjes

#### BEREIDING

Meng alle ingrediënten in een kommetje, serveer bij de noedelsoep.

## KIMCHI GULJEON 김치 굴전 KIMCHI-

### OESTERPANNENKOEK

#### INGREDIËNTEN

- 150 g goed gefermenteerde kimchi, fijngehakt
- 2 stengels lente-ui, fijngehakt
- 1 ei
- 80 g tarwebloem
- 30 g aardappel- of maiszetmeel
- snufje zout en fijngemalen peper, naar smaak
- 180 ml koud water
- plantaardige olie, om te bakken (arachide, soja, mais)
- 6 verse oesters, schoongemaakt

#### BEREIDING

Meng in een grote kom de kimchi, de lente-uitjes en het ei, en voeg er de tarwebloem, het zetmeel, zout en peper en het water aan toe. Roer alles goed. Verhit een beetje plantaardige olie in een koekenpan op middelhoog vuur. Schep ongeveer de helft van het beslag in de pan en spreid het uit tot een dunne pannenkoek, leg er nu de helft van de oesters over. Bak de pannenkoek 3 tot 4 minuten aan elke kant totdat hij goudbruin en krokant is. Herhaal dit met de rest van het beslag en oesters. Serveer de kimchi-oesterpannenkoeken warm, eventueel met een dipsausje erbij van 2 eetlepels sojasaus met 1 eetlepel azijn naar keuze.

