

Apprenti van Bernadette Kim

**Koreaanse teokguk, recept voor koreaanse traditionele nieuwjaarssoep.
 Dit gerecht wordt in Korea op de eerst dag van het nieuwe jaar gegeten. Teok
 is gemaakt van rijst . Alle ingrediënten zijn goed verkrijgbaar bij de toko.**

<p>bouillon</p> <p>1 runderschenkel 1 eetlepel dashida 1 stuk kombu dashi, 4 cm Half eetlepel sojasaus voor soep 2 tenen knoflook 2 bosui Water anderhalve liter</p> <p>2 Ei 1 bosui Gesneden teok, 1 klein zakje</p> <p>Geroosterde zeewier sesamzaadjes</p>	<p>Trek een mooie bouillon van alle ingrediënten, minstens 3 uur laten sudderen en bouillon zeven.</p> <p>Splits 1 ei, scheidt eiwit van dooier, Bak eiwit en dooier apart in antiaanbakpan</p> <p>Snijdt het groen van de bosui in kleine ringetjes</p> <p>Kook in de gezeefde bouillon de teok, . Houdt 1 hand gesneden teokplakjes aan per persoon. Als de teok boven komt drijven , nog 3 minuten koken, en giet als laatste de geklopte ei in de soep.</p> <p>Opmaak</p> <p>Doe in een soepkom het fijngesneden soepvlees, voeg de soep toe en garneer met zeewier, ommeletreepjes , sesamzaad en paar druppeltjes sesamolie</p> <p>Eet smakelijk</p>
--	---