

WINTER GARDEN



KOREAANSE ZEEWIERSOEP

BOODSCHAPPEN

25 gr gedroogd zeewier*
400 gr bief
3 el. sesamolie
3 teentjes knoflook
3 el. lichte sojasaus
zwarte peper

* Koreaanse *MIYUK* of
Japanse *WAKAME*

Laat het zeewier ca. 20 min. in koud water weken, laat uitlekken in een vergiet en knip in stukjes van 2,5 cm.

Snijdt de bief in kleine blokjes en meng deze met 1 el. sesamolie en zwarte peper naar smaak, laat tien minuten staan.

Doe het rundvlees en het zeewier in een grote pan en roerbak met de rest van de sesamolie. Voeg als het vlees gaar is ca. 1 ltr. water toe en breng afgedekt aan de kook. Voeg nu de fijngehakte knoflook en de sojasaus toe.

Koken tot het wat troebel wordt en op smaak brengen.

