

Gamjatang: stoofpot met varkensribbetjes en aardappelen

totale tijd **60 min.** 20 min. voorbereidingstijd **40 min.** kooktijd

Voedingswaarde (per portie):

2.805 kJ / 670 kcal

Vetten: **41 g** Eiwitten: **39 g**

Koolhydraten: **32 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

800 g	varkensribbetjes
1 el	zout
1	prei, alleen de groene delen
2	teentjes knoflook
1 tl	gember
3	laurierblaadjes
2 el	misopasta
1 l	water
400 g	aardappelen
1	prei
1	ui
150	gemengde paddenstoelen (shimeji en enoki)
100 g	perillabladeren of chrysantbladeren (shungiku)
2 el	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus
4 el	Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi
2 tl	Kikkoman Geroosterde Sesamolie

VOORBEREIDING

Stap 1

800 g varkensribbetjes - **1 el** zout - **1** prei, alleen de groene delen - **3** laurierblaadjes

De varkensribbetjes voorbereiden:

Haal de varkensribbetjes uit elkaar, zodat je losse ribbetjes krijgt. Wrijf ze in met het zout en laat ze 10 minuten staan. Spoel ze grondig af onder koud stromend water en doe ze vervolgens in een andere grote pan met de laurierblaadjes en de groene delen van de prei. Voeg voldoende water toe om de ribben te bedekken. Breng het geheel aan de kook en laat het ongeveer 10 minuten koken, waarbij je het schuim dat naar de oppervlakte komt eraf schept. Giet ze af en spoel ze af onder koud water om eventuele resterende onzuiverheden te verwijderen.

Stap 2

2 teentjes knoflook - **2 tl** gember - **2 el** misopasta - **1 l** water

De bouillon bereiden:

Hak de knoflook en gember fijn. Doe de varkensribbetjes, knoflook, gember en laurierblaadjes uit stap 1, samen met de misopasta en het water in een grote pan. Breng aan de kook en laat 10 minuten zachtjes koken.

Stap 3

400 g aardappelen - **1** prei - **1** ui - **150 g** gemengde paddenstoelen (shimeji en enoki) - **100 g** perillabladeren of chrysantbladeren (shungiku)

De groenten voorbereiden:

Schil de aardappelen, snijd ze in grote stukken en laat ze in water weken. Snijd het witte deel van de prei diagonaal in dunne plakjes. Was het groene

deel grondig en snijd het dunner dan het witte deel. Snijd de ui in vieren. Haal de gemengde paddenstoelen uit elkaar in kleine bosjes. Was de perillabladeren of chrysantbladeren en hak ze grof.

Stap 4

2 el Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus **4 el**

Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi **2 tl**

Kikkoman Geroosterde Sesamolie

Voeg de aardappelen, ui, champignons en witte prei uit stap 3 toe aan de bouillon uit stap 2. Roer de Kikkoman Sojasaus en Kikkoman Kimchi Chilisaus erdoor. Laat het geheel ongeveer 30 minuten op laag vuur sudderen, tot de aardappelen gaar zijn. Voeg de perillablaadjes of chrysantbladeren en de in plakjes gesneden groene prei uit stap 3 toe. Besprenkel met de Kikkoman Sesamolie en serveer direct.