



MUL NAENGMYEON

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Korea

Gang: Lunch

Hoeveelheid: 2 personen

Tijd: 25 minuten + 1 uur koelen

Ingrediënten:

- 125 gram naengmyeon (boekweitmie)
- 8 ijsblokjes, vergruisd
- ½ Aziatische peer
- 150 gram biefstuk
- zeezout
- versgemalen zwarte peper
- 2 hardgekookte eieren

Ingrediënten bouillon:

- 1 liter runderbouillon
- 3 tenen knoflook, in plakjes
- 2 cm gemberwortel, fijngesneden
- 1 lente ui, grof gehakt
- 1 el lichte sojasaus
- 2 el appelazijn

Ingrediënten saus:

- ½ Aziatische peer, geschild, klokhuis verwijderd en gepureerd
- 1 lente ui, in dunne ringetjes gesneden
- 1 el lichte sojasaus
- 1 el gochugaru (Koreaanse rode peperpoeder)
- 1 tl suiker
- 1 tl appelazijn
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 cm verse gemberwortel, fijngehakt
- ½ tl geroosterd sesamzaad

Ingrediënten extra:

- **Engelse mosterdpoeder**
- **appelazijn**

Bereiding:

- Smeer de biefstuk in met een beetje zonnebloemolie en bestrooi de biefstuk met peper en zout.
- Verhit een grillpan en bak de biefstuk medium rare.
- Haal uit de grillpan en laat even afkoelen.
- Doe ondertussen alle ingrediënten voor de bouillon in een grote pan en breng aan de kook.
- Laat de bouillon 12 minuten op medium vuur koken.
- Schenk de bouillon door een zeef in een grote kom en laat 30 minuten afkoelen.
- Plaats de kom in de koelkast en laat de inhoud nog eens 30 minuten afkoelen.
- Meng alle ingrediënten voor de saus in een kommetje.
- Kook de mie volgens de instructies op de verpakking gaar.
- Laat de mie in een vergiet uitlekken en spoel na met koud water.
- Snij de biefstuk in mooi dunne plakjes.
- Schil de halve peer en verwijder het klokhuis. Snij de peer in dunne plakjes.
- Verdeel de mie, ijsblokjes, peer en biefstuk over twee kommen en schenk de gekoelde bouillon er over.
- Halveer de gekookte eieren en leg ze op de mie.
- Schep de saus er over.
- Serveer aan tafel en geef er wat mosterdpoeder en appelazijn bij om het naar smaak te maken.

맛있게 드세요!

04-08-2024