

Koriaanse vissoep



Ingrediënten 30 personen. Porties van 100 ml.

6 zeebaarsfilet

60 gekookte mosselen en

60 gekookte kokkels of andere zeeschelpen

30 grote garnalen, gepeld en darmkanaal verwijderd

4 grote gedroogde shiitake paddestoelen

400 g Koreaanse radijs, geschild en in stukken van 2.5 cm bij 0.3 cm gesneden

6 stukken gedroogd zeewier (kombu)

3 liter water

1 doosje bos paddestoelen bouillontabletten

4 tenen knoflook

2 grote uien

2 eetlepel gember

4 eetlepels kookwijn (soju goud) of sherry

2 eetlepel gochujang (Koreaanse chilipeperpasta)

4 eetlepels vissaus

2 bosjes Japanse peterselie (minari) of waterkers in stukken van 7 cm

400 g paddestoelen mix voor risotto (waarin enoki champignons zitten)

100 g radijs op reepjes snijden voor de garnering van de soep

1 bosje lente uien, in stukjes van 2.5 cm gesneden

1 rode paprika brunoise gesneden

1 groene paprika brunoise gesneden

1 theelepel zout

De bouillon

-Week de gedroogde kombu in water gedurende 20 minuten

-Leg de plakjes radijs, de stukken shiitake, wat gedroogd zeewier (kombu) en 6 bouillontabletten in een grote pan.

Voeg 3 liter water toe en kook de vloeistof op een hoog vuur gedurende 20 minuten met een deksel op de pan.

De Maeuntangsaus:

4 tenen knoflook fijnsnijden

de ui in stukken snijden,

de gember fijnsnijden

De knoflook, ui en gember, de peperpasta, vissaus en 3 eetlepels olie in de keukenmachine fijnmalen. gedurende 1 minuut

Het kruidenmengsels op middelhoog vuur ongeveer 5 min bakken.

De kookwijn toevoegen en even op hoog vuur bakken.

-Nadat de bouillon 20 minuten gekookt heeft, opent u het deksel van de pan en verwijdert u het zeewier.

-Voeg de maeuntangsaus toe en kook het gerecht op een matig vuur gedurende 30 minuten.

Proef en voeg zo nodig nog wat paddestoelen bouillon toe.

Maak de soep af met enkele soeplepels garnalen bisque.

Opnieuw goed proeven en net zo lang bisque toevoegen tot de smaak goed is.

De paddenstoelenmix even aanstoven

evenals de rode en groene paprika en de Koreaanse radijs

Het vel van de zeebaarsfilet verwijderen en de vis even pocheren in de visbouillon.

De scampies pellen en 1 min garen in de visbouillon

Het opdienen

de Japanse peterselie of waterkers en de de lente-ui toevoegen en nog een minuut voor het serveren meekoken.

Evenals de mosselen en kokkels .

Serveren in kleine kommetjes of bordjes. 100 ml p.p.

In ieder kommetje een stukje vis, 1 scampie, 2 mosselen en 2 schelpen leggen.

En een beetje van de paddestoelenmix en radijs.

Versieren met een beetje waterkers en lenteui.

Uw maeuntang is klaar!

-Presenteren:

Geef iedereen een kommetje vissoep en serveer met rijst

Rode tekst: voor woensdag

Groene tekst voor zondag