**Budae Jjigae (Army Stew)**

Ingrediënten

Hoofdgerecht

* 1 liter kippenbouillon
* 200 g SPAM in dunne plakjes gesneden
* 4 cocktail Frankfurt-worstjes (150 g) in dunne en schuine plakjes gesneden
* 250 g tofu in plakjes gesneden (ongeveer 1,5 cm dik)
* 200 g enoki-paddestoelen, steel verwijderd en stelen gescheiden,
* 200 g koningsoesterzwammen in dunne plakjes gesneden in de lengte
* 100 g shiitake-paddestoelen in dunne plakjes gesneden
* 1/2 kopje oude Kimchi, in hapklare stukjes gesneden
* 110 g instant ramennoedels
* 50 g Koreaanse rijstcake voor soep, mag ook uit vriezer
* 30 g groene ui in dunne en schuine plakjes gesneden
* 1 tot 2 plakjes kaas

Saus (meng deze in een kleine kom)

* 2 eetlepels Koreaanse chilivlokken (Gochugaru)
* 2 eetlepels rijstwijn (mirin)
* 1 eetlepel sojasaus
* 1 eetlepel gehakte knoflook
* 1/2 eetlepel suiker
* 1/2 eetlepel Koreaanse chilipeperpasta (Gochujang)
* Enkele snufjes gemalen zwarte peper

Instructies

Doe de hoofdingrediënten (behalve instant ramennoedels, rijstwafels, groene ui en kaas) in een ondiepe pan. Voeg de saus toe in het midden. Giet de bouillon in de hoek van de pan. Sluit het deksel en kook het op middelhoog vuur tot de bouillon begint te koken (ongeveer 8 minuten).

Voeg de overige ingrediënten toe - instant ramennoedels, rijstwafels, groene ui en kaas bovenop de pan en kook onafgedekt tot de noedels gaar zijn (ongeveer 2 tot 3 minuten). Zet het vuur laag (als je op een draagbare brander kookt en het eten deelt aan de eettafel).

Begin met het opscheppen van soep, eiwitten en groenten in je eigen soepkom. Serveer met gestoomde rijst (en andere Koreaanse bijgerechten).