



Boodschappenlijst

Kimchi-jjigae (pittige kimchistoofpot)

Voor 4 porties

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 400 gr gerijpte kimchi (grof gesneden) | <input type="checkbox"/> 1 el gochujang |
| <input type="checkbox"/> 300 gr varkensbuik of varkensschouder (in reepjes) | <input type="checkbox"/> 1 el gochugaru (Koreaans chilipoeder) |
| <input type="checkbox"/> 300 gr stevige tofu (in blokjes van 2 cm) | <input type="checkbox"/> 1 el sojasaus |
| <input type="checkbox"/> 1 ui (in halve ringen) | <input type="checkbox"/> 1 kl sesamololie |
| <input type="checkbox"/> 3 lente-uitjes (in stukjes van 3 cm) | <input type="checkbox"/> 800 ml water of bouillon |
| <input type="checkbox"/> 2 teentjes knoflook (geperst) | |

Boodschappenlijst van [kookpot.be](https://www.kookpot.be) · wereldwijd de meest uitgebreide receptensite