



Kimchi-jjigae (pittige kimchistoofpot)

Hartverwarmende stoofpot van gerijpte kimchi, varkensvlees en tofu. Pittig, zuur en diep hartig, ideaal met een kom gestoomde rijst.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	30'	4	Soep

Ingrediënten

- 400 gr gerijpte kimchi (grof gesneden)
- 300 gr varkensbuik of varkensschouder (in reepjes)
- 300 gr stevige tofu (in blokjes van 2 cm)
- 1 ui (in halve ringen)
- 3 lente-uitjes (in stukjes van 3 cm)
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 1 el gochujang
- 1 el gochugaru (Koreans chilipoeder)
- 1 el sojasaus

1 kl sesamolie
800 ml water of bouillon

Bereidingswijze

1. Verhit een zware pot op middelhoog vuur zonder vetolie. Voeg het varkensvlees toe en bak het 3 tot 4 minuten aan tot het lichtjes kleurt.
2. Voeg de kimchi, ui en knoflook toe en bak alles samen 5 minuten mee op middelhoog vuur tot het mengsel begint te geuren.
3. Roer de gochujang en de gochugaru erdoor en laat 1 minuut meebakken.
4. Giet de bouillon of het water erbij en breng aan de kook.
5. Zet het vuur lager en laat de stoofpot 20 minuten zachtjes pruttelen met een deksel schuin op de pot.
6. Voeg de tofu en de sojasaus toe en laat nog 5 minuten zachtjes meewarmen zonder te roeren, zodat de tofu niet verkrumelt.
7. Werk af met de lente-uitjes en een scheutje sesamolie. Dien onmiddellijk op.

Tip

Gebruik kimchi die minstens 2 tot 3 weken gerijpt is. Jonge, frisse kimchi mist de nodige zuurte en diepgang die deze stoofpot zijn karakter geven. Voeg op het einde ook een eetlepel van het kimchisap toe voor extra smaak.

Lekker met

Gestoomde witte rijst of kortkorrelige Koreaanse rijst.

Dranktip

Een gekoeld glas Koreaans rijstbier (makgeolli) of een licht, niet-gekruid bier snijdt door de pittigheid en verfrist de smaak.