



Tteokbokki (pittige rijstcilinders)

Zachte, taaie rijstcilinders in een kleverige zoet-pittige gochujang-saus. Dé Koreaanse streetfood-klassieker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	4	Aperitief & hapjes

Ingrediënten

500 gr rijstcilinders (tteok)
200 gr viskoek (eomuk), in reepjes gesneden
3 el gochujang
1 el gochugaru
2 el bruine suiker
1 el sojasaus
2 teentjes knoflook, geperst
3 lente-uitjes, in stukken van 3 cm
700 ml water

1 el geroosterde sesamzaadjes

Bereidingswijze

- 1.** Week de rijstcilinders 10 minuten in lauw water als ze hard of koud zijn. Giet af en zet opzij.
- 2.** Giet het water in een brede pan en roer er de gochujang, gochugaru, bruine suiker, sojasaus en knoflook door.
- 3.** Breng op middelhoog vuur aan de kook.
- 4.** Voeg de rijstcilinders toe en laat 8 tot 10 minuten zachtjes koken. Roer regelmatig zodat ze niet aan de bodem kleven.
- 5.** Voeg de reepjes viskoek toe en laat nog 5 minuten meekoken tot de saus ingedikt is en glanzend kleeft.
- 6.** Roer de lente-uitjes erdoor en schep alles in een serveerschaal. Bestrooi met de geroosterde sesamzaadjes en dien meteen op.

Tip

Voeg de viskoek pas toe als de rijstcilinders bijna gaar zijn. Zo blijft de viskoek stevig en neemt ze toch voldoende smaak op uit de saus.

Lekker met

Gekookte eieren of extra viskoek als bijgerecht.

Dranktip

Een glas ijskoude Koreaanse sikhye (rijstdrank) of een mild blond bier tempert de pittigheid.