



Doenjang-jjigae (Koreaanse sojaboonpastasoep)

Rustieke boerensoep op basis van gefermenteerde sojaboonpasta met courgette, aardappel en tofu. Diep hartig en troostend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Soep

Ingrediënten

["3 el doenjang (gefermenteerde sojaboonpasta)", "1 courgette (in halve maantjes gesneden)", "1 aardappel (in blokjes gesneden)", "200 gr stevige tofu (in blokjes gesneden)", "1 ui (in grove stukken gesneden)", "1 kl gochugaru (Koreaanse chilivlokken)", "2 teentjes knoflook (geperst)", "3 lente-uitjes (in fijne ringetjes gesneden)", "800 ml water of lichte groentebouillon", "100 gr champignons (in plakjes gesneden)"]

Bereidingswijze

1. ["Breng het water of de bouillon aan de kook in een ruime pot.", "Roer de doenjang erdoor tot de pasta volledig is opgelost.", "Voeg de aardappelblokjes en de ui toe en kook op middelhoog vuur gedurende 8 minuten.", "Voeg de courgettehalve maantjes, de champignons, de geperste knoflook en de gochugaru toe en kook nog eens 8 minuten tot de groenten gaar zijn.", "Voeg de tofublokjes toe en laat ze 5 minuten zachtjes meeverwarmen zonder te roeren, zodat ze heel blijven.", "Werk de soep af met de lente-uitjes en dien onmiddellijk heet op."]

Tip

Proef de soep voor het opdienen en voeg eventueel een extra koffielepel doenjang toe als je een diepere, intensere smaak verkiest. Let op met extra zout: doenjang is van nature al zeer zout.

Lekker met

Gestoomde witte rijst

Dranktip

Een gekoelde Koreaanse barleytea (boricha) of een lichte groene thee past uitstekend bij de aardse, hartige smaken van deze soep.

Ontdek meer recepten op kookpot.be