



Sundubu jjigae (Koreaanse zachte tofusoep)

Een borrelende, pittige Koreaanse stoofsoep met flinterzachte tofu, gochugaru en een ei dat in de hete bouillon gaart. Verwarmend en vol smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	2	Soep

Ingrediënten

- 350 gr zachte tofu (sundubu of silken tofu)
- 100 gr varkensvlees, in kleine reepjes
- 1 ui, gesnipperd
- 2 teentjes knoflook, geperst
- 2 lente-uitjes, in ringetjes
- 2 eetlepels gochugaru (Koreaanse chilivlokken)

1 eetlepel gochujang (Koreaanse chilipasta)
1 eetlepel sojasaus
1 eetlepel sesamololie
500 ml bouillon (van kip of ansjovis)
2 eieren
zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Verhit de sesamololie in een zware pot of aardewerken kom op middelhoog vuur en bak het varkensvlees al roerend kort aan tot het niet meer rauw is.
2. Voeg de gesnipperde ui en de knoflook toe en bak 2 tot 3 minuten tot ze zacht zijn en geuren.
3. Roer de gochugaru en de gochujang erdoor en laat een halve minuut meebakken zodat de smaken vrijkomen.
4. Giet de bouillon erbij en breng het geheel aan de kook.
5. Schep de zachte tofu er in grote happen bij. Roer zo weinig mogelijk zodat de tofu in grove stukken blijft. Laat 5 minuten zachtjes koken.
6. Breng op smaak met sojasaus en eventueel een snufje zout.
7. Breek de eieren voorzichtig één voor één in de borrelende soep en laat ze op laag vuur net stollen, een minuut of 2, afhankelijk van hoe gaar u ze verkiest.
8. Bestrooi met de lente-ui en dien de soep meteen dampend op.

Tip

Haal de tofu zo voorzichtig mogelijk uit de verpakking en schep hem met een grote lepel in de soep. Hoe minder u roert, hoe mooier de stukken blijven. Zorg er ook voor dat de soep goed borrelt voor u de eieren toevoegt, zo gaart het eiwit snel en gelijkmatig.

Lekker met

Dien op met een kom gestoomde witte rijst. Een paar schijfjes kimchi ernaast maken het geheel compleet.

Dranktip

Een licht gekoeld glas Koreaans rijstbier (makgeolli) of een milde groene thee tempert de pit van de soep aangenaam.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)