Soepen / Zuid-Korea

# Kimchi jjigae



Een stoofpot van overgegiste kimchi met varkensvlees en tofu. Hoe ouder de kimchi, hoe beter hij werkt.

**Tijd** 40 min **Personen** 4

## Dit heb je nodig.

- ☐ 400 g Overgefermenteerde kimchi — met zijn vloeistof
- ☐ 300 g Tofu — in dikke plakken
- ☐ 1 eetlepel Gochugaru-vlokken
- ☐ 3 teentjes knoflook
- ☐ 3 stuks Lente-ui
- ☐ 300 g Buikspek – in plakjes gesneden
- ☐ 1 stuk ui
- ☐ 1 eetl Gochujang
- ☐ 700 ml water of ansjovisbouillon
- ☐ 1 eetl Sesamolie

## Zo maak je het.

**01** Bak het varkensvlees in de sesamolie op middelhoog vuur tot het vet is gesmolten en het vlees kleur heeft, ongeveer vijf minuten.

**02** Voeg de kimchi toe en bak vijf minuten, tot de randen donkerder worden. Deze stap haalt het rauwe randje van de zuurgraad en rondt de smaak af.

**03** Roer de gochugaru, gochujang en knoflook erdoor, giet de kimchi-vloeistof en het water erbij en breng het aan de kook.

**04** Laat twintig minuten sudderen, voeg de ui en tofu toe en geef er nog vijf. Roer de tofu niet; het valt uit elkaar.

**05** Strooi van het vuur de lente-ui erover en serveer deze in de pan, met een aparte kom rijst.

**Recept & herkomst** UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: / KOGL Type 1 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / kimchi-jjigae