Hoofdgerechten / Zuid-Korea

Tteokbokki

Taaie cilindervormige rijstwafels gestoofd in een vurige, zoete gochujangsaus – het meest verslavende straatvoedsel in Korea, tegelijkertijd pittig, zoet en plakkerig.

Tijd 20 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Garae-tteok (rijstwafels in cilindervorm, vers of gekoeld)
- ☐ 80 delen Ansjovis-kombu bouillon (myeolchi yuksu)
- ☐ 20 delen Gochujang (Koreaanse chilipasta)
- ☐ 5 delen Gochugaru (Koreaanse rode pepervlokken)
- ☐ 8 delen suiker
- ☐ 5 delen Sojasaus
- ☐ 30 delen Eomuk (Koreaanse viskoekvellen, in reepjes gesneden)
- ☐ 10 delen Groene uien (in schuin gesneden)

Zo maak je het.

01 Combineer de ansjovisbouillon, gochujang, gochugaru, suiker en sojasaus in een brede, ondiepe pan of koekenpan. Klop op middelhoog vuur tot de gochujang volledig is opgelost en de saus uniform is. Breng zachtjes aan de kook. Smaak – de rauwe saus moet agressief heet, zoet en hartig zijn, iets intenser dan je wilt voor het uiteindelijke gerecht, omdat de rijstwafels deze zullen absorberen en verdunnen.

02 Als u gekoelde rijstwafels gebruikt, laat deze dan eerst 10 minuten in warm water weken om ze zacht te maken. Voeg de rijstwafels en viskoekreepjes toe aan de sudderende saus. Kook op middelhoog vuur, onder regelmatig roeren om aanbakken te voorkomen, gedurende 8 tot 12 minuten tot de rijstwafels helemaal gaar zijn. De saus zal aanzienlijk dikker worden als het zetmeel uit de rijstwafels erin vrijkomt.

03 Verdeel de gesneden groene uien gedurende de laatste 30 seconden van het koken over de pan en roer één keer om ze op te nemen. De saus moet op dit punt dik en glanzend zijn en in een dikke laag aan elk stuk plakken. Haal onmiddellijk van het vuur; de restwarmte van de pan zal de inhoud blijven koken. Serveer direct uit de pan met tandenstokers of eetstokjes.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / tteokbokki