



Jjigae - Koreaanse stoofpot met buikspek en kimchi

2 PERSONEN

⌚ 40 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  200 g kimchi
-  170 g buikspek, in blokjes
-  1 kleine ui, fijngehakt
-  200 g shiitake, in reepjes
-  1 el gochujang
-  2 tl gochugaru
-  225 g tofu, in blokjes van 1 centimeter
-  2 bosuitjes, in dunne reepjes

MATERIAAL: pan met zware bodem

ZO MAAK JE HET:

1. Pak er een grote pan met een zware bodem bij en begin met het bakken van de blokjes buikspek, op medium vuur.
2. Gebruik eventueel een klein beetje olie om het buikspek alvast een beetje op gang te helpen, anders gaat het zo plakken aan de pan.
3. Het vlees hoeft nog niet bruin te bakken, als er maar wat van het vet uitkomt.
4. Schep het vet uit de pan, maar houd ongeveer een eetlepel achter.
5. Zet het vuur laag en gaar de ui zachtjes mee, een minuut of vijf.
6. Voeg dan de kimchi en laat die ongeveer vijf minuten meebakken tot het vocht is verdampt.
7. Doe er dan de gochugaru, gochujang en 475 ml water bij, roer door en laat op laag vuur 'trekken'.
8. Na 20 tot 30 minuten zou je kimchi mooi zacht moeten zijn en is je Koreaanse stoofpot zo goed als klaar.

BRON: culy.nl

