



Koreaanse minestrone-soep met dashi en kimchi

Deze minestrone-soep met Koreaanse smaakmakers warmt je op tijdens koude dagen en krijgt veel van zijn smaak door een enorme berg kimchi.

2 PERSONEN

⌚ 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  250 g kimchi
-  3 tenen knoflook, geraspt
-  ½ tl chilivlokken
-  3 el dashi
-  625 ml ongezouten kippenbouillon
-  150 g orecchiette
-  250 g silken tofu
-  100 g Enoki
-  ½ bosje bosui
-  4 velletjes nori

MATERIAAL: soeppan

ZO MAAK JE HET:

1. Zet een soeppan op medium hoog vuur en verwarm daarin 1 el zonnebloemolie.
2. Rasp de tenen knoflook en bak deze samen met ½ tl chilivlokken 1 tot 2 minuten in de warme olie zonder dat de knoflook verbrandt.
3. Voeg de kimchi toe en bak het geheel 7 minuten tot de kimchi begint te karamelliseren.
4. Schenk de dashi en de bouillon in de pan, roer door elkaar en laat 30 minuten op heel laag vuur trekken zonder dat het kookt.
5. Breng na een half uur de pan aan de kook en voeg de orecchiette toe.
6. Kook ongeveer 7 minuten met het deksel op de pan.
7. Maak ondertussen de Enoki schoon, snijd de bosui in stukjes van 2 centimeter lang en snijd de silken tofu in grove blokjes van 7 x 7 centimeter.
8. Draai het vuur uit en voeg de Enoki, bosui en silken tofu toe aan het geheel.
9. Zorg dat alles onder staat en laat met deksel op de pan 5 minuten trekken.
10. Breng eventueel op smaak met extra dashi.
11. Verdeel de minestrone-soep over de kommen en serveer met nori en eventueel extra kimchi.

BRON: culy.nl

