



Koreaanse keuken

Ganjang tteokbokki met paddenstoelen

Vaak wordt pittige gochujang gebruikt voor de saus (de jang), maar in deze versie maken we zelf toegankelijke matganjang. Matganjang is een 'smaak-sojasaus'. Je maakt 'm door reguliere Koreaanse sojasaus te koken met smaakmakers. In ons geval bruine suiker, maar vaak ook groenten, fruit, specerijen en soms mirin. Het is een onmisbaar ingrediënt in de Koreaanse keuken en is vaak huisgemaakt.

2 PERSONEN

⌚ 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  300 g gehakte rijstcakes, tteok, vers of ontdooid uit de diepvries (sticks, Aziatische supermarkt)
-  80 ml donkere matganjang
-  1 teen knoflook, fijnggehakt
-  2 el plantaardige olie
-  ½ ui, in plakken van 2½ cm dik
-  5 middelgrote champignons, schoongemaakt, gehalveerd of in vieren
-  2 shiitake, schoongemaakt, in vieren
-  40 g Enoki-paddenstoelen, schoongemaakt, onderste delen verwijderd
-  2 lente-uien, in schuine 6 mm-stukken
-  sesamzaadjes, ter garnering
-  1 tl geroosterde sesamololie

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de tteok in een kom met koud water en laat ± 30 minuten weken.
2. Giet goed af en zet apart.
3. Meng in een kleine kom de matganjang, knoflook en 240 ml water en zet apart.
4. Verhit in de gietijzeren pan de olie op middelhoog vuur tot het glinstert.
5. Voeg de ui, champignons en shiitake toe en bak ze goudbruin, ± 2 minuten.
6. Voeg het ganjangmengsel en de tteok toe en breng het mengsel aan de kook.
7. Zet het vuur laag en laat ± 10 minuten sudderen, zodat de saus kan indikken.
8. Voeg de Enoki en lente-ui toe en kook nog ± 1 minuut.
9. Serveer de tteokbokki gelijkmatig verdeeld over 2 borden, garneer met sesamzaadjes en besprenkel met de sesamololie.

TIP: Verse tteokbokki is ideaal maar kan moeilijk te vinden zijn. Bevroren tteok is wel volop te koop. Het voorweken van de ontdooide tteokbokki is niet absoluut noodzakelijk, maar verbetert wel de kauwbaarheid en textuur. Enoki-paddenstoelen zijn te koop bij de (Aziatische) supermarkt.

BRON: deliciousmagazine.nl

