



Koreaanse keuken

2 PERSONEN

⌚ 55 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  1½ ui, fijngesneden
-  1½ teen knoflook, fijngesneden
-  1 rode peper, vers, zeer fijn gesneden
-  150 g buikspek in dunne plakken
-  125 g kimchi grof gesneden, bij voorkeur zo oud – gerijpt – mogelijk
-  200 ml kimchivocht
-  300 ml groentebouillon, blokje of zelf getrokken
-  2½ el tofoe in blokjes
-  2 el bosui fijngesneden
-  Koreaanse peper, optioneel

MATERIAAL: minuten

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit een minuten en bak de ui, knoflook, de helft van de pepers, het buikspek en de kimchi zachtjes 10 minuten voeg het kimchivocht toe.
2. Laat 5 minuten inkoken en voeg de bouillon toe, kook minimaal 30 minuten zachtjes.
3. Roer vlak voor het serveren de tofoe, bosui en rest van de rode peper erdoor.
4. Roer er naar smaak nog wat gedroogde Koreaanse peper door.

BRON: deliciousmagazine.nl

