



Tteokbokki - Koreaanse gebakken pittige rijststicks

Hoewel tteokbokki meestal wordt geserveerd in een pittige chilisaus met viskoekjes en andere ingrediënten, is dit de droge versie die wordt gemaakt door de rijststicks mooi gekaramelliseerd en knapperig te bakken. Na het bakken is de smaak sterker en zijn de krokant-knapperige rijststicks buitengewoon bevredigend, in het bijzonder op een koude dag.

2 PERSONEN

⌚ 15 + 60 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  250 gram garaetteok*, uit de diepvries
-  2 el olijfolie
-  1 teen knoflook, fijngesneden
-  1 el Koreaanse chilivlokken (gochugaru)
-  35 g Koreaanse chilipasta (gochujang)
-  1½ el sojasaus
-  ½ el fijne kristalsuiker
-  1 tl sesamololie
-  snuf versgemalen zwarte peper
-  ½ lente-ui, in dunne ringen
-  geroosterd sesamzaad, ter garnering

MATERIAAL: plasticfolie, koekenpan met antiaanbaklaag

ZO MAAK JE HET:

1. Breng water in een grote pan aan de kook op middelhoog vuur.
2. Laat de rijststicks in het water zakken en ontdooi ze in 3 minuten of verwarm ze tot ze zacht zijn.
3. Giet de rijststicks af, leg ze in een grote kom en besprenkel ze met 1 el olijfolie.
4. Meng goed om te voorkomen dat ze aan elkaar kleven en zet opzij.
5. Meng in een kleine kom de knoflook, chilivlokken, chilipasta, sojasaus, suiker, sesamololie en zwarte peper goed door elkaar.
6. Schenk de saus over de rijststicks en roer tot ze geheel omhuld zijn door de marinade.
7. Dek de kom af met plasticfolie en laat de rijststicks minstens 1 uur marineren op kamertemperatuur.
8. Verhit de overige olijfolie in een grote koekenpan met antiaanbaklaag op middelhoog vuur.
9. Werk met kleine hoeveelheden tegelijk.
10. Bak de rijststicks 2 tot 3 minuten tot ze knapperig en een beetje donker zijn.
11. Keer de rijststicks geregeld, zodat ze niet aanbakken in de pan.
12. Hussel de lente-ui en het sesamzaad door de rijststicks, roer even en dien de tteokbokki op.

* Garaetteok zijn Koreaanse cilindervormige rijststicks

TIP: Je kunt ook dunne plakjes Koreaanse viskoek (eomuk) aan de tteokbokki toevoegen.

BRON: culy.nl

