



Kimchi-jjigae (pittige kimchistoofpot)

Hartverwarmende stoofpot van gerijpte kimchi, varkensvlees en tofu. Pittig, zuur en diep hartig, ideaal met een kom rijst.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|----------|---------|-----------|
| 15' | 30' | 4 | Soep |

Ingrediënten

- 400 gr gerijpte kimchi (grof gesneden)
- 300 gr varkensbuik of -schouder (in reepjes)
- 300 gr stevige tofu (in blokjes)
- 1 ui (in halve ringen)
- 3 lente-uitjes (in stukjes)
- 2 teentjes knoflook (geperst)
- 1 el gochujang
- 1 el gochugaru (Koreaans chilipoeder)
- 1 el sojasaus

1 kl sesamolie

80 cl water of bouillon

Bereidingswijze

1. Bak het varkensvlees in een pot op middelhoog vuur enkele minuten aan.
2. Voeg de kimchi, knoflook en ui toe en bak 5 minuten mee tot alles begint te geuren.
3. Roer de gochujang en gochugaru erdoor en giet het water erbij.
4. Breng aan de kook en laat 20 minuten zachtjes pruttelen.
5. Voeg de tofu en de sojasaus toe en laat nog 5 minuten meewarmen.
6. Werk af met de lente-ui en een scheutje sesamolie. Serveer heet met rijst.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)