



Tteokbokki (pittige rijstwafeltjes)

Zachte, taaie rijstcilinders in een kleverige zoet-pittige gochujang-saus. Dé Koreaanse streetfood-klassieker.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

500 gr rijstwafeltjes (tteok, cilindervorm)

200 gr viskoek (eomuk, in reepjes)

3 el gochujang

1 el gochugaru

2 el bruine suiker

1 el sojasaus

3 lente-uitjes (in stukken)

2 teentjes knoflook (geperst)

70 cl water

1 el geroosterde sesamzaadjes

Bereidingswijze

1. Week de rijstwafeltjes 10 minuten in lauw water als ze hard zijn.
 2. Breng in een brede pan het water aan de kook met de gochujang, gochugaru, suiker, sojasaus en knoflook.
 3. Voeg de rijstwafeltjes toe en laat 8 à 10 minuten zachtjes koken, af en toe roerend.
 4. Voeg de viskoek toe en laat de saus nog 5 minuten indikken tot ze glanst en kleeft.
 5. Roer de lente-ui erdoor en werk af met de sesamzaadjes. Dien meteen op.
-

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