



Doenjang-jjigae (Koreaanse sojaboonpastasoep)

Rustieke boersensoep op basis van gefermenteerde sojaboonpasta met courgette, aardappel en tofu. Diep hartig en troostend.

| VOORBEREIDING | BEREIDEN | PORTIES | CATEGORIE |
|---------------|----------|---------|-----------|
| 15' | 25' | 4 | Soep |

Ingrediënten

- 3 el doenjang (sojaboonpasta)
- 1 courgette (in halve maantjes)
- 1 aardappel (in blokjes)
- 200 gr stevige tofu (in blokjes)
- 1 ui (in stukken)
- 1 kl gochugaru

2 teentjes knoflook (geperst)

3 lente-uitjes (in stukjes)

80 cl water of bouillon

100 gr champignons (in plakjes)

Bereidingswijze

1. Breng het water aan de kook in een pot en roer de doenjang erdoor tot ze oplost.
2. Voeg de aardappel en de ui toe en kook 8 minuten.
3. Voeg de courgette, champignons, knoflook en gochugaru toe en kook nog 8 minuten.
4. Voeg de tofu toe en laat 5 minuten zachtjes meewarmen.
5. Werk af met de lente-ui en dien heet op met rijst.

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