



Sundubu jjigae (Koreaanse zachte tofusoep)

Een borrelende, pittige Koreaanse stoofsoep met flinterzachte tofu, gochugaru en een ei dat in de hete bouillon gaart. Verwarmend en vol smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	20'	2	Soep

Ingrediënten

- 350 gr zachte tofu (sundubu of silken tofu)
- 100 gr varkensvlees, in kleine reepjes
- 1 ui, gesnipperd
- 2 teentjes look, geperst
- 2 lente-uitjes, in ringetjes
- 2 el gochugaru (Koreaanse chilivlokken)

1 el gochujang (Koreaanse chilipasta)
1 el sojasaus
1 el sesamololie
500 ml bouillon (van kip of ansjovis)
2 eieren
zout naar smaak

Bereidingswijze

1. Verhit de sesamololie in een pot of stenen kom en bak het varkensvlees kort aan.
2. Voeg de ui en look toe en bak tot ze geuren.
3. Roer de gochugaru en gochujang erdoor en laat een halve minuut meebakken zodat de smaken zich openen.
4. Giet de bouillon erbij en breng aan de kook.
5. Schep de zachte tofu er in grote lepels bij en laat 5 minuten zachtjes koken zonder te veel te roeren.
6. Breng op smaak met de sojasaus en eventueel wat zout.
7. Breek de eieren voorzichtig in de borrelende soep en laat ze net stollen.
8. Bestrooi met lente-ui en dien meteen dampend op, met een kom witte rijst ernaast.

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