

Kimchi stoofpot met sojamelk

totale tijd **25 min.** 10 min. voorbereidingstijd 15 min. kooktijd

Voedingswaarde (per portie):
1355 kJ / 324 kcal

Vetten: **17,6 g** Eiwitten: **22 g**
Koolhydraten: **6,6 g**

INGREDIËNTE

N

2 porties

- 70 g** dingesneden buikspek (of kleine stukjes steak)
- 60 g** Chinese kool (ca. 3 blaadjes)
- 1** paksoi
- 100 g** champignons (bijv. shimeji/shiitake of champignons)
- 0,5 stuk** tofu
- 1 theelepel** Kikkoman Geroosterde Sesamolie
- 200 ml** water
- 100 ml** Japanse sake (of 100 ml water als sake niet beschikbaar is)
- 2 eetlepels** Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi
- 2 eetlepels** sojamelk (zonder suiker)
- 2 theelepels** Gochujang (rode chilipasta) (of 2 el misopasta)
- 1** lente-ui

VOORBEREIDING

Stap 1

Snijd het varkensvlees in kleine stukjes.

Stap 2

Was de Chinese kool, snijd het onderste deel van de bladeren in reepjes van ongeveer 2 cm breed en het bovenste deel in reepjes van ongeveer 4-5 cm breed.

Stap 3

Was de paksoi, snijd de onderste delen in 4 gelijke stukken en de bovenste stukken zo'n 5 cm lang.

Stap 4

Maak de champignons klaar.

Stap 5

Snijd de tofu in blokjes van 3-4 cm.

Stap 6

Verhit een pan, voeg de sesamolie (of plantaardige olie) toe en bak hierin het varkensvlees. Wanneer de kleur van het varkensvlees verandert, voeg dan de Chinese kool, paksoi en champignons toe en laat deze meebakken in de pan.

Stap 7

Giet 200 ml water, de sake en de Kikkoman Kimchi

Chilisaus erbij en laat het verder koken.

Stap 8

Voeg de tofu toe en verwarm het op middelhoog vuur. Voeg de sojamelk en Gochujang (of miso) toe, maar breng het niet aan de kook.

Stap 9

Snijd de lente-uitjes in ringen, was ze, voeg ze toe en serveer het.