



Overige

Gochujang 'maison'

Voor 130 personen.

Ingrediënten

60 gram chilivlokken (gochugaru)
80 milliliters water
2 eetlepels honing
3 eetlepels misopasta (rouge)
1 1/2 eetlepels sake
1/2 eetlepel rijstazijn
1/4 eetlepel zout

Gochujang is een Koreaanse chilipasta die doorheen de Koreaanse keuken erg veel gebruikt wordt. Als basis van soepen, stoofpotjes, marinades en meer, is het een staple in elk huishouden. In dit recept vind je een haalbare versie van huisbereide gochujang. Zin om dit eens zelf te maken?

Bereidingswijze

Mélangez les flocons de piment, l'eau, le miel et la pâte miso dans une casserole et remuez à feu moyen jusqu'à ce que le mélange commence à bouillonner.

Éteignez le feu et laissez reposer 15 minutes.

Incorporez ensuite au mélange le saké, le vinaigre de riz et le sel puis versez le mélange dans un récipient hermétique à l'air. Laissez-le refroidir à température ambiante avant de la conserver au frigo.

La pâte de piment se conserve jusqu'à un mois au réfrigérateur et peut être utilisée dans de nombreuses préparations coréennes, des marinades aux ragoûts.

