

## Hobakjuk (koreai sütőtöklevés) - készítették a Hankook gyárban dolgozó koreai alkalmazottak feleségei



### Hozzávalók:

kb.1 kg sütőtök, 1 pohár (2 dl) rizspor (őrölt rizs, nem azonos a rizsliszttel!), 1 kiskanál só, 3-4 evőkanál kristálycukor vagy barna cukor

- 1.A tököt meghámozzuk, magjait kikaparjuk, húsát 3-4 centis darabokra vágjuk.
- 2.Egy lábasba kb. másfél ujjnyi vizet öntünk a párolóbetétet rátesszük, erre kerül a tök. Lefedjük, a tököt a gőzben kb. 25 perc alatt puhára pároljuk. Ha kész, kiemeljük, egy lábasba öntjük, egy kevés vizet hozzáadva, merülőmixerrel teljesen pürévé keverjük. Kevergetve fölforraljuk.
- 3.A rizsport kb. 3 deci vízzel simára dolgozzuk, apránként a tökre öntjük, kevergetve kb. 10 percig főzzük. Közben annyi vízzel hígítjuk, hogy krémleves állagú legyen, végül a sóval és a cukorral ízesítjük. Tálaláskor a tetejére pirított tökmagot is szórhatunk.

4 főre

Elkészítési idő: 1 óra

Egy adag: 395 kcal