

Bossam

Toplam 205 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 90 dk

6 kişilik

Orta

~470 kcal

Açılış 9/10

Kore bossam yemeğinde et uzun haşlanırmarul ve sarımsakla sarı olarak yenir.

Malzemeler

- 3 yemek kaşığı Soya sosu
- 6 diş Sarımsak
- 12 yaprak Marul
- 800 gr Domuz göbeği veya dana döş
- 20 gr Zencefil
- 1 su bardağı Kimchi
- 3 yemek kaşığı Ssamjang

Yapılışı

1. Dana döşü tencereye alıp sarımsakzencefil ve soya sosu ekleyin.
2. Eti aromalı suda 90 dakika kısık ateşte haşlayın.
3. Eti tencereden çıkarıp 10 dakika dinlendirin, dilimler dağılımsın.
4. Marul yapraklarını yıkayıp kurularınsarımsakve biber hazırlayın.
5. Eti ince dilimleyip marul yapraklarıkimchi ve sosla servis edin.

PÜF NOKTASI

Eti haşladıktan sonra ince dilimleyin; marula sarımsak daha rahat yenir.

SERVIS ÖNERİSİ

Marul, ssamjang ve kimchi eşliğinde bossam ile servis edin.

Alerjenler

Soya