

Budae Jjigae

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~430 kcal

Açlık bar 6/10

Kore budae jjigae, kimchi, noodle ve et ürünlerini acı şurada paylaşmalık bir tencereye dönüştürür.

Malzemeler

- 250 gr Kimchi
- 2 paket Ramen noodle
- 250 gr Dana sosis
- 2 yemek kaşığı Gochujang
- 200 gr Tofu
- 1 su bardağı Lahana
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 2 diş Sarımsak
- 4 su bardağı Su
- 2 dal Yeşil soğan

Yapılı

1. Kimchi, sosis, tofu ve lahanayı tencereye bölümler halinde yerleştirin.
2. Gochujang, soya sosu, sarımsak ve suyu ayrı kapta karıştırın.
3. Soslu suyu tencereye döküp 15 dakika kaynatın.
4. Noodle'ı ekleyip 5 dakika pişirin, fazla beklerse çorba koyulaştırmasın.
5. Üstüne yeşil soğan serpip tencereyle sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kimchi ve sucuğu önce kaynatıngochujang tencerede daha dengeli açılır.

SERVIS ÖNERİSİ

Tencerenin ortasına noodle koyup yanlarında kimchiyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya