

Dakgalbi

Toplam 42 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 22 dk 4 kişilik Orta ~420 kcal Açılış 18/10

Chuncheon tavalarda tavuk sotesi; lahana ve pirinç kekiyle tek tavada paylaşılır.

Malzemeler

Ana malzeme

- 700 gr Tavuk but eti
- 300 gr Lahana
- 250 gr Pirinç keki

Sos için

- 3 yemek kaşığı Gochujang
- 2 yemek kaşığı Soya sosu

Yapılış

- Tavuğu iri doğrayıp gochujang, soya sosu, sarımsak ve şekerle karıştırın.
- Tavuğu 15 dakika marine edin, sos yüzeye tutunsun diye.
- Lahana, tatlı patates ve soğan geniş tavaya yayın.
- Tavuk ve sebzeleri 12 dakika orta yüksek ateşte pişirin.
- Pirinç kekini ekleyip 8 dakika sos tavaya tutunana kadar çevirin.
- Susam yağı kızdırıp 3 dakika dinlendirin.
- Dakgalbi'yi yeşil soğan ve susamla tavadan servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuk parçalarını keşit kesin; sos karamelize olurken hepsi aynı anda pişer. Tavuğu sosla ovup 30 dakika bekletin; pirinç keki ve sebzelerle tadı daha dengeli yapın.

SERVİS ÖNERİSİ

Tavanın dibinde kalan sosla pilav çevirebilirsiniz.

Alerjenler

Soya

Susam