

Gochujang Dip

Toplam 7 dk

Hazırlık 1 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~55 kcal

Açılış 1/10

Gochujang dip, Kore biber ezmesini pirinç sirkesi ve susamla keskin bir sosa çevirir.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı Gochujang
- 2 yemek kaşığı Pirinç sirkesi
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 1 yemek kaşığı Bal

Yapılı

1. Pirinç sirkesi ve balı kaptaki karıştırdığınız bir baz oluşturun.
2. Gochujang ile susam yağı ekleyin, pürüzsüz ve parlak olana kadar çırpın.
3. Sosu 10 dakika dinlendirip tatlarını oturmasını sağlayın.
4. Servis kâsesine alırken kullanmaya da soğutun.

PÜF NOKTASI

Susam yağı azar azar ekleyin; fazla yağ fermente tadı verir.

SERVİS ÖNERİSİ

Salatalık, marul sarma veya kızgarmet yanında servis edin.

Alerjenler

Soya

Susam