

Seul Kimchi Jjigae

Toplam 45 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 16/10

Kimchi jjigae, olgun kimchi, domuz eti, tofu, gochugaru, soya sosu ve susam yağıyla yapılan Kore usulü acı yahni çorbasıdır.

Malzemeler

- 2 su bardağı Olgun kimchi
- 300 gr Domuz göbek eti
- 300 gr Yumuşak tofu
- 2 yemek kaşığı Gochugaru
- 2 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 1 tatlı kaşığı Ançuez suyu veya balık sosu
- 3 dal Taze soğan

Yapılışı

1. Domuz etini lokmalara doğrayıp susam yağında 4 dakika çevirin.
2. Kimchiyi ekleyip 3 dakika kavurun.
3. Gochugaru, soya sosu ve balık sosunu katın.
4. 2.5 su bardağı su ekleyip kapağı kapalı 8 dakika pişirin.
5. Tofuyu iri parçalar halinde tencereye bırakın.
6. Yahniyi 5 dakika daha kaynatıp taze soğanla servis edin.

PÜF NOKTASI

Olgun kimchi kullanmak yahniye ekşi derinlik verir ve fazla baharat ihtiyacı azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Buharda pirinç, taze soğan ve ekstra kimchiyle sıcak servis edin.

Alerjenler

Soya

Susam

Deniz ürünleri