

Busan Kimchi Jjigae

Toplam 50 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 35 dk

4 kişilik

Orta

~390 kcal

Açılış 16/10

Kimchi jjigae, olgun kimchi, kimchi suyu, domuz eti, tofu, soğan, gochugaru ve et suyuyla pişen Kore güvecidir.

Malzemeler

- 500 gr Olgun kimchi
- 0.3 su bardağı Kimchi suyu
- 300 gr Domuz eti veya dana kaburga
- 250 gr Tofu
- 1 adet Soğan
- 2 tatlı kaşık Gochugaru
- 1 yemek kaşığı Gochujang
- 1 tatlı kaşık Susam yağı
- 3 su bardağı Et suyu
- 3 dal Taze soğan

Yapılış

- Eti lokmalara doğrayıp susam yağındaki 5 dakika çevirin.
- Kimchi, kimchi suyu, soğan, gochugaru ve gochujang ekleyin.
- Karışımı 5 dakika kavurup kimchinin kokusunu açın.
- Et suyunu ekleyip kapağı kapatıp 20 dakika kaynatın.
- Tofuyu kalın dilimleyip güvece yerleştirin.
- Jjigae'yi 8 dakika daha hafif kaynatın.
- Taze soğanla pirinç yanlarında servis edin.

PÜF NOKTASI

Olgun ekşi kimchi kullanmak çorbanın derin ve dengeli tat almasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Buharda pirinç ve taze soğanla kaynar sıcakta servis edin.

Alerjenler

Soya

Deniz ürünleri

Susam

