

# Gochujang Dip

Toplam 7 dk

Hazırlık 17 dk · Pişirme 0 dk

6 kişilik

Kolay

~55 kcal

Açılış 11/10

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

## Yapılış

1. Gochujang, sirke ve balı birleştirin.
2. Susam yağına azar azar ekleyin.
3. Sosu 10 dakika dinlendirip servis edin.

### PÜF NOKTASI

Susam yağına azar azar ekleyin; fazla yağ fermente tadı artırır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Salatalık, marul sarma veya kızarmış patates yanında servis edin.

## Alerjenler

Soya

Susam