

Kongguksu

Toplam 25 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~360 kcal

Açıklama 6/10

Kore yazında soğuk soya sütüyle servis edilen erişte kongguksu, serin ama doyurucu bir öğündür.

Malzemeler

- 200 gr Erişte
- 500 ml Soya sütü
- 1 adet Salatalık
- 1 tatlı kaşığı Susam

Yapılışı

1. Erişteyi haşlayıp soğuk sudan geçirerek süzün.
2. Kaselere erişteyi yerleştirip çok soğuk soya sütünü üstüne dökün.
3. Salatalık ve susamla tamamlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Soya sütünü çok önceden buz gibi soğutun; yemeğin karakteri soğuklukta gizlidir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine salatalık şeritleri ve susam serperek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Soya

Susam