

# Sigeumchi Namul

Toplam 10 dk

Hazırlık · Pişirme 2 dk

4 kişilik

Kolay

~70 kcal

Açlık bar 10

Kore sofralarında sığan birkaç net dokunuşla parlatan susamlı banchan.

## Malzemeler

- 500 gr Ispanak
- 1 yemek kaşığı Soya sosu
- 1 yemek kaşığı Susam yağı
- 1 diş Sarımsak
- 1 tatlı kaşığı Susam

## Yapılı

1. Ispanağı kaynar suda 90 saniye haşlayıp soğuk suya alın.
2. Suyunu sıkıp doğrayın.
3. Soya sosu, susam yağı sarımsak ve susamla harmanlayın.

### PÜF NOKTASI

Ispanağı haşladıktan sonra suyunu avuç içinde sıkıp sos yapraklara daha net tutunur.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk banchan tabağı olarak servis edin.

## Alerjenler

Soya

Susam