

Kore usulü kimchi ve mantarlı dana sote

toplam süre **33 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 18 dak. pişme süresi

MALZEMELER

10 porsiyon

Sote için:

- 40 ml** bitkisel yağ
1,2 kg dana eti (kontrfile veya antrikot, ince şeritler halinde doğranmış)
3 diş sarımsak (ince doğranmış)
150 gr soğan (ince dilimlenmiş)
300 gr dilimlenmiş shiitake mantarı
300 gr kimchi (ince doğranmış)
200 ml [Kikkoman Tamari](#) [Glutensiz Soya Sosu](#)
50 gr esmer şeker
Yan ürün için:
150 gr tereyağı
1,2 kg pişmiş basmati pirinci
50 gr glutensiz çıtır kızarmış soğan
Servis için:
30 gr kavrulmuş susam
100 gr taze soğan (yalnızca yeşil kısmı, iri doğranmış)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Geniş bir wok ya da tavada bitkisel yağı ısıtın. Dana etini yüksek ateşte 3-4 dakika, dışı kızarıp içi sulu kalacak şekilde soteleyin. Tavadan alıp kenara ayırın.

Adım 2

Aynı tavaya sarımsak ve soğanı ekleyin. Soğanlar yarı saydam olana kadar 2-3 dakika soteleyin.

Adım 3

Shiitake mantarı, kimchi, Kikkoman Naturally Brewed Tamari Gluten-Free Soy Sauce ve şekerini ekleyin. Orta ateşte 4-5 dakika pişirin; sos koyulaşıp malzemeler iyice bütünleşsin. Eti tekrar tavaya alın ve kısa süreliğine yeniden kaynamaya bırakın.

Adım 4

Ayrı bir tavada tereyağını eritin. Basmati pirincini ekleyin ve 2-3 dakika kızartın. Kızarmış çıtır soğanı ekleyip karıştırın.

Adım 5

Soteyi tereyağlı pilavla birlikte servis edin. Taze soğan ve kavrulmuş susamla tamamlayın.