

Domuz kaburgalı ve patatesli Gamjatang hot pot

toplam süre **60 dak.** 20 dak. hazırlık süresi 40 dak. pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
2.805 kJ / 670 kcal

Yağ: **41 gr** Protein: **39 gr**
Karbonhidrat: **32 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

800 gr	domuz kaburgası
1 yemek kaşığı	tuz
1	adet pırasa (sadece yeşil kısımları)
2	diş sarımsak
1 tatlı kaşığı	zencefil
3	adet defne yaprağı
2 yemek kaşığı	miso ezmesi
1 litre	su
400 gr	patates
1	adet pırasa
1	adet soğan
150	karışık mantar (shimeji ve enoki)
100 gr	perilla yaprağı veya krizantem yeşilliği (shungiku)
2 yemek kaşığı	Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu
4 yemek kaşığı	Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu
2 tatlı kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

800 gr domuz kaburgası - **1 yemek kaşığı** tuz - **1** adet pırasa (sadece yeşil kısımları) - **3** adet defne yaprağı
Domuz kaburgalarının hazırlığı: Domuz kaburgalarını tek tek ayırın. Tuzla ovalayın ve 10 dakika bekletin. Soğuk akan suyun altında iyice duruladıktan sonra defne yaprakları ve pırasanın yeşil kısımlarıyla birlikte başka bir büyük tencereye alın. Kaburgaların üzerini geçecek kadar su ekleyin. Kaynamaya bırakın ve yüzeye çıkan köpükleri alarak yaklaşık 10 dakika pişirin. Süzün ve kalan kalıntıları gidermek için soğuk su altında durulayın.

Adım 2

2 diş sarımsak - **2 tatlı kaşığı** zencefil - **2 yemek kaşığı** miso ezmesi - **1 litre** su
Et suyunun hazırlığı:
Sarımsağı ve zencefili ince ince doğrayın. 1. adımdaki domuz kaburgalarını, sarımsağı, zencefili ve defne yapraklarını, miso ezmesini ve suyu büyük bir tencereye alın. Kaynamaya bırakın ve 10 dakika kısık ateşte pişirin.

Adım 3

400 gr patates - **1** adet pırasa - **1** adet soğan - **150 gr** karışık mantar (shimeji ve enoki) - **100 gr** perilla yaprağı veya krizantem yeşilliği (shungiku)
Sebzelerin hazırlığı: Patatesleri soyun, iri parçalar hâlinde kesin ve suda bekletin. Pırasanın beyaz kısmını ince ince, çapraz dilimleyin. Yeşil kısmını iyice yıkayın ve beyaz kısmından daha ince dilimleyin. Soğanı dörde bölün. Karışık mantarları küçük demetlere ayırın. Perilla yapraklarını veya krizantem yeşilliklerini yıkayıp kabaca doğrayın.

Adım 4

2 yemek kaşığı Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu **4 yemek kaşığı** Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu **2 tatlı kaşığı** Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı

3. adımdaki patatesleri, soğanı, mantarları ve pırasanın beyaz kısmını 2. adımdaki et suyuna ekleyin. Kikkoman Soy Sauce ve Kikkoman Kimchi Chili Sauce'u karıştırarak ilave edin. Patatesler yumuşayana kadar yaklaşık 30 dakika kısık ateşte pişirin. Perilla yapraklarını veya krizantem yeşilliklerini ve 3. adımdaki dilimlenmiş yeşil pırasayı ekleyin. Kikkoman Sesame Oil gezdirin ve hemen servis yapın.