

Kore usulü yumuşak tofu'lu Sundubu hot pot

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

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.820 kJ / 435 kcal

Yağ: **21 gr** Protein: **31 gr**
Karbonhidrat: **31 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

1	adet soğan
1	adet kabak
1 demet	bağ taze soğan
2 tatlı kaşığı	<u>Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı</u>
150 gr	kimchi
800 ml	su
2 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu</u>
3 yemek kaşığı	<u>Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu</u>
400 gr	dondurulmuş deniz ürünleri karışımı
400 gr	yumuşak tofu
150 gr	karışık mantar (shimeji, enoki veya benzeri mantarlar)
4	adet yumurta
	Kırmızı chili biberi (kıyılmış; damak zevkinize göre)
80 gr	hazır ramen noodle
30 gr	rendelenmiş peynir

HAZIRLANIŞ

Adım 1

1 adet soğan - **1** adet kabak - **1 demet** bağ taze soğan

Soğanı dilimleyin ve kabağı 1 cm kalınlığında yuvarlaklar hâlinde doğrayın. Taze soğanı çapraz şekilde ince ince dilimleyin.

Adım 2

2 tatlı kaşığı Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı - **150 gr** kimchi - **800 ml** su - **2 yemek kaşığı** Kikkoman Doğal Olarak Fermente Soya Sosu - **3 yemek kaşığı** Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu - **400 gr** dondurulmuş deniz ürünleri karışımı Et suyu:

Kikkoman Sesame Oil'i büyük bir tencerede ısıtın. Kimchi'yi ekleyin ve kokusu çıkana kadar hızlıca kavurun. 1. adımdaki soğanı, suyu, Kikkoman Soy Sauce'u ve Kikkoman Kimchi Chili Sauce'u karıştırarak ekleyip kaynamaya bırakın. Dondurulmuş deniz ürünleri karışımını ilave edin ve tamamen pişene kadar kısık ateşte kaynatın

Adım 3

400 gr yumuşak tofu - **150 gr** karışık mantar (shimeji, enoki veya benzeri mantarlar) - **4** adet yumurta - Kırmızı chili biberi (kıyılmış; damak zevkinize göre)

Yumuşak tofu'yu dikkatlice büyük parçalara bölün ve 2. adımdaki et suyuna ekleyin. İlk adımdaki kabağı ve karışık mantarları ilave edin. Sebzeler yumuşayana kadar pişirin. Yumurtaları doğrudan et suyunun içine kırın ve damak zevkinize göre pişirin. Taze soğanları ekleyin ve kısa bir süre kaynatın. Damak zevkinize göre kıyılmış kırmızı chili biberiyle taçlandırın.

Adım 4

80 gr hazır ramen noodle - **30 gr** rendelenmiş peynir

Ramen ile tamamlayın: Hazır ramen noodle'ları kalan et suyunun içine kırın ve yumuşayana kadar pişirin. İsterseniz üzerine rendelenmiş peynir serpin ve hemen servis yapın.