KIKKOMAN

Soya sütlü Kimchi yahnisi

toplam süre **25 dak.** **10 dak.** hazırlık süresi **15 dak.** pişme süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.355 kJ / 324 kcal

Yağ: **17,6 gr** Protein: **22 gr**
Karbonhidrat: **6,6 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

70 gr	ince dilimlenmiş domuz göbeği (veya biftek)
60 gr	Çin lahanası (yaklaşık 3 yaprak)
1	pak choi
100 gr	mantar (ör. şimeji/şitaki veya mantarlar)
0,5 parça / tane	tofu
1 tatlı kaşığı	Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı
200 ml	su
100 ml	Japon sakesi (veya sake yoksa 100 ml su)
2 yemek kaşığı	Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu
2 yemek kaşığı	soya sütü (şekersiz)
2 tatlı kaşığı	Gochujang (Kırmızı Acı Sos) (veya 2 çay kaşığı Miso Sos)
1	taze soğan

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Domuz etini küçük parçalara ayırın.

Adım 2

Çin lahanasını yıkayın, yaprakların alt kısımlarını yaklaşık 2 cm ve üst kısmını yaklaşık 4-5 cm genişliğinde şerit halinde kesin.

Adım 3

Pak choi'yi yıkayın, alt kısımları 4 eşit parça ve üst kısımlarını yaklaşık 5 cm olacak biçimde kesin.

Adım 4

Mantarları hazırlayın.

Adım 5

Tofuyu 3-4 cm'lik küpler halinde kesin.

Adım 6

Tavayı ısıtın, susam yağı (veya zeytin yağı) ekleyin ve domuz etini kızartın. Domuz etinin rengi değiştiğinde Çin lahanası, pak choi ve mantarları ekleyin ve bunları da kızartın.

Adım 7

200 ml su, sake ve Kimchi İçin Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu ekleyin ve pişirmeye devam edin.

Adım 8

Tofuyu ekleyin ve orta sıcaklıkla ısıtın. Soya sütü ve Gochujang (veya miso) ekleyin ama kaynatmayın.

Adım 9

Taze soğanı halkalar halinde kesin, yıkayın, ekleyin ve servis edin.