




Doenjan kimchi jigae - zupa z kimchi i pastą ze sfermentowanej soi

 OldFriends

Polecane na: [danie główne](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

Składniki:

surowy, tłusty boczek - 200 g	tofu - 150 g
płatki chili gochuragu - 1 łyżeczka	woda - 500 ml
sos sojowy - 1 łyżka	suszone grzybki shiitake - 2 szt.
pastą doenjang (może być ciemna pasta miso) - 1 łyżka	czosnek - 1 ząbek
Kimchi Old Friends - 200 g	czarny świeżo zmielony pieprz - 1 łyżeczka
cebula - 1/2 szt.	ugotowany ryż - 1 trochę
cebula dymka - 1/2 pęczek	

Dodatkowe info: Przepis: Inessa Kim, Old Friends KIMCHI

Sposób przygotowania:

KROK 1: Boczek kroimy w słupki i oprószamy odrobiną pieprzu. Kroimy cebulę w piórka, tofu w plastry, grzyby shiitake w paseczki, cebulę dymkę siekamy na ukos. Mieszmamy w miseczce płatki chili z sosem sojowym, pastą doenjang, posiekanym czosnkiem i szczyptą pieprzu.

KROK 2: Na patelni podsmażamy pokrojone na mniejsze kawałki kimchi. Na dno garnka układamy boczek, kimchi, cebulę, grzybki shiitake, a na górę tofu. Zalewamy wodą i dodajemy pastę, delikatnie mieszmamy. Zagotowujemy. Gotujemy, aż mięso zmięknie, około 30 minut. Podajemy z posiekaną dymką i ugotowanym ryżem.