

Гамджатанг — острый хот-пот с рёбрышками

Общее время **60 мин** 20 мин Время подготовки 40 мин Время приготовления

Пищевая ценность (на порцию):

2 805 кДж / 670 ккал

Жиры: **41 г** Белки: **39 г**

Углеводы: **32 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

800 г	свинных ребрышек
1 ст. л.	соли
1	стебель лука-порея (только зелёная часть)
2	зубчика чеснока
1 ч. л.	имбиря
3	лавровых листа
2 ст. л.	мисо-пасты
1 л	воды
400 г	картофеля
1	стебель лука-порея
1	луковица
150	микса грибов (шимеджи и эноков)
100 г	листьев периллы или листьев съедобной хризантемы (шунгику)
2 ст. л.	<u>соевого соуса</u> <u>натурального брожения</u> <u>Kikkoman</u>
4 ст. л.	<u>острого чили соуса</u> <u>Кимчи Kikkoman</u>
2 ч. л.	<u>масла Kikkoman из</u> <u>поджаренного кунжута</u>

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

800 г свинных ребрышек - **1 ст. л.** соли - **1** стебель лука-порея (только зелёная часть) - **3** лавровых листа

Подготовка свинных ребер:

Разрежьте свинные ребра на отдельные ребрышки. Натрите их солью и оставьте на 10 минут. Тщательно промойте под холодной проточной водой, затем переложите в другую большую кастрюлю вместе с лавровыми листьями и зелёной частью лука-порея.

Добавьте воды так, чтобы она полностью покрывала ребрышки. Доведите до кипения и варите около 10 минут, снимая пену, которая поднимается на поверхность. Слейте воду и промойте под холодной водой, чтобы удалить оставшиеся примеси.

Шаг 2

2 зубчика чеснока - **2 ч. л.** имбиря - **2 ст. л.** мисо-пасты - **1 л** воды

Приготовление бульона:

Мелко нарежьте чеснок и имбирь. Поместите свинные ребрышки, чеснок, имбирь и лавровые листья из шага 1, а также мисо-пасту и воду в большую кастрюлю. Доведите до кипения и варите на медленном огне 10 минут.

Шаг 3

400 г картофеля - **1** стебель лука-порея - **1** луковица - **150 г** смеси грибов (шимеджи и эноков) - **100 г** листьев периллы или листьев съедобной хризантемы (шунгику)

Подготовка овощей:

Очистите картофель, нарежьте крупными

кусками и замочите в воде. Белую часть лука-порея нарежьте тонко по диагонали. Зеленую часть тщательно промойте и нарежьте тоньше, чем белую. Репчатый лук разрежьте на четвертинки. Разделите смесь грибов на небольшие пучки. Листья периллы или хризантемы промойте и крупно нарежьте.

Шаг 4

2 ст. л. соевого соуса натурального брожения Kikkoman 4 ст. л. острого чили соуса Кимчи Kikkoman 2 ч. л. масла Kikkoman из поджаренного кунжута

Добавьте картофель, репчатый лук, грибы и белую часть лука-порея из шага 3 в бульон из шага 2. Добавьте соевый соус Kikkoman и острый чили соус Кимчи Kikkoman, перемешайте. Варите на медленном огне около 30 минут, пока картофель не станет мягким. Добавьте листья периллы или листья хризантемы, а также нарезанный зеленый лук из шага 3. Сбрызните кунжутным маслом Kikkoman и сразу подавайте.