

Сундубу — корейский хот-пот с мягким тофу

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

Пищевая ценность (на порцию):

1 820 кДж / 435 ккал

Жиры: **21 г** Белки: **31 г**

Углеводы: **31 г**

ИНГРЕДИЕНТЫ

4 порции

1	луковица
1	кабачок
1 пучок	пучок зеленого лука
2 ч. л.	<u>масла Kikkoman из поджаренного кунжута</u>
150 г	кимчи из капусты
800 мл	воды
2 ст. л.	<u>соевого соуса</u> <u>натурального брожения</u> <u>Kikkoman</u>
3 ст. л.	<u>острого чили соуса</u> <u>Кимчи Kikkoman</u>
400 г	замороженной смеси морепродуктов
400 г	мягкого тофу
150 г	смеси грибов (шимеджи, эноков или других похожих грибов)
4	яйца Красный перец чили, нарезанный соломкой, по вкусу
80 г	лапши Рамен быстрого приготовления
30 г	тертого сыра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

1 луковица - **1** кабачок - **1 пучок** пучок зелёного лука

Нарежьте лук слайсами, а кабачок — кружками толщиной 1 см. Зелёный лук нарежьте тонкими косыми кольцами.

Шаг 2

2 ч. л. масла Kikkoman из поджаренного кунжута - **150 г** кимчи из капусты - **800 мл** воды - **2 ст. л.** соевого соуса натурального брожения Kikkoman - **3 ст. л.** острого чили соуса Кимчи Kikkoman - **400 г** замороженной смеси морепродуктов

Бульон:

Нагрейте кунжутное масло Kikkoman в большой кастрюле. Добавьте кимчи и обжарьте, пока не появится аромат. Добавьте лук из шага 1, воду, соевый соус Kikkoman и чили соус Кимчи Kikkoman, перемешайте и доведите до кипения. Добавьте замороженную смесь морепродуктов и тушите на медленном огне до готовности.

Шаг 3

400 г мягкого тофу - **150 г** смеси грибов (шимеджи, эноков или других похожих грибов) - **4** яйца - Красный перец чили, нарезанный соломкой, по вкусу

Аккуратно разломайте мягкий тофу на крупные кусочки и добавьте в бульон из шага 2. Добавьте кабачок из шага 1 и смесь грибов. Варите, пока овощи не станут мягкими. Разбейте яйца прямо в бульон и готовьте до желаемой степени готовности. Добавьте зелёный лук из шага 1 и немного протушите. Посыпьте нарезанным красным перцем чили по вкусу.

Шаг 4

80 г лапши Рамен быстрого приготовления - **30 г** тертого сыра

Разломайте лапшу быстрого приготовления в оставшийся бульон и варите до готовности. По желанию посыпьте тертым сыром и сразу подавайте.