

Gamjatang- hot pot ribseillä

kokonaisaika **60 min** 20 min esivalmistelut 40 min valmistus

Ravintosisältö (per annos):

2.805 kJ / 670 kcal

Rasva: **41 g** Proteiini: **39 g**

Hiilihydraatit: **32 g**

AINEKSET

4 annosta

800 g	porsaan spare ribsejä
1 rkl	suolaa
1	purjo, vain vihreät osat
2	valkosipulinkynttä
1 tl	inkivääriä
3	laakerinlehteä
2 rkl	misotahnaa
1 l	vettä
400 g	perunoita
1	purjo
1	sipuli
150	sieniä (shimeji ja enoki)
100 g	perillaa (veripeippiä) tai
2 rkl	<u>Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike</u>
4 rkl	<u>Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille</u>
2 tl	<u>Kikkoman paahdettu seesamiöljy</u>

VALMISTUS

Vaihe 1

800 g porsaan spare ribsejä - **1 rkl** suolaa - **1**

purjo, vain vihreät osat - **3** laakerinlehteä

Spare ribsien valmistelu:

Erottele ribsit toisistaan. Hiero niihin suolaa ja anna maustua 10 minuuttia. Huuhtelee ne sitten huolellisesti kylmällä, juoksevalla vedellä ja laita isoon kattilaan laakerinlehtien ja purjon vihreiden osien kanssa. Lisää vettä niin, että ribsit peittyvät. Kuumenna vesi kiehuvaaksi ja keitä noin 10 minuuttia. Poista samalla pinnalle mahdollisesti nouseva vaahto. Valuta vesi pois ja huuhtelee ribsit kylmällä vedellä jäljellä olevien epäpuhtauksien poistamiseksi.

Vaihe 2

2 valkosipulinkynttä - **2 tl** inkivääriä - **2 rkl** misotahnaa - **1 l** vettä

Silppua valkosipuli ja inkivääri. Laita ribsit, valkosipuli, inkivääri, laakerinlehdet (vaiheesta 1), misotahna ja vesi isoon kattilaan. Kiehauta ja anna kiehua hiljaa 10 minuuttia.

Vaihe 3

400 g perunoita - **1** purjo - **1** sipuli - **150 g** sieniä (shimeji ja enoki) - **100 g** perillaa (veripeippiä) tai tai vihanneskrysanteemia (shungiku)

Kasvisten valmistus:

Kuori perunat, leikkaa ne suuriksi paloiksi ja liota vedessä. Viipaloi purjon valkoinen osa vinosti. Pese purjon vihreä osa huolellisesti ja leikkaa se valkoista osaa ohuemmiksi siivuiksi. Leikkaa sipuli neljään osaan. Jaa sienet pieniksi nipuiksi. Pese ja

pilko perillan lehdet tai vihanneskrysanteemi rouheasti.

Vaihe 4

2 rkl Kikkoman luonnollisesti valmistettu soijakastike **4 rkl** Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille **2 tl** Kikkoman paahdettu seesamiöljy

Lisää vaiheen 3 perunat, sipuli, sienet ja valkoinen purjo vaiheessa 2 valmistettuun liemeen. Sekoita joukkoon Kikkoman soijakastike ja Kikkoman kimchi-chilikastike. Anna kiehua hiljaa alhaisella lämmöllä n. 30 minuuttia, kunnes perunat ovat kypsiä. Lisää perilla tai vihanneskrysanteemi sekä vaiheessa 3 viipaloitu vihreä purjo. Pirskottele liemen päälle Kikkoman seesamiöljyä ja tarjoile heti.