

Kimchi-jjigae

Rychlý tahák - přesně 2 strany



Čtyři pravidla hluboké chuti

- Použijte dobře vyzrálé, zřetelně kyselé kimchi.
- Maso a kimchi před zalitím krátce opečte.
- Gochugaru a gochujang dávkujte až po ochutnání kimchi.
- Tofu vložte nakonec a už je nemíchejte prudce.

Jak má kimchi-jjigae chutnat

Vývar je výrazný, kyselý, pálivý a lehce nasládlý z dlouze vařeného kimchi. Vepřové maso dodává plnost, tofu chuť zjemňuje a rýže vyvažuje intenzitu.

Pořadí práce

- Nakrájejte kimchi, maso, cibuli a tofu.
- Opečte maso a potom přidejte kimchi.
- Zalijte vývarem a šťávou z kimchi.
- Pomalu vařte a koření upravujte postupně.
- Přidejte tofu, jarní cibulku a podávejte s rýží.

Kdy přidat gochujang

Gochujang zahušťuje, přidává sladkost a fermentovanou chuť. Není povinný. Pokud je kimchi výrazné a šťávy je dost, stačí gochugaru; pastu přidávejte po lžičkách.

Načasování

- 10 minut příprava surovin.
- 6 až 7 minut opečení masa a kimchi.
- 20 až 25 minut mírné vaření.
- 5 až 7 minut prohřátí tofu a finální dochucení.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 350 g dobře vyztáhlého kimchi nakrájeného na sousta
- 150 ml šťávy z kimchi
- 250 g vepřového boku nebo plece nakrájeného na tenké plátky
- 300 g pevného tofu nakrájeného na velké kostky
- 900 ml vývaru z řasy kombu, ančoviček nebo jemného masového vývaru
- 1 menší cibule a 2 stroužky česneku
- 1 lžíce gochugaru a 1 lžička gochujang podle pálivosti kimchi
- 1 lžíce sójové nebo rybí omáčky k dochucení
- 1 lžička sezamového oleje na opečení
- 2 jarní cibulky a uvařená rýže k podávání

Postup

1. Zhodnoťte kimchi - Použijte výrazně kyselé, dobře vyztáhlé kimchi. Ochutnejte je i jeho šťávu, protože podle nich upravíte koření.
2. Opečte maso - V hrnci rozehejte malé množství sezamového oleje a vepřové maso opečte 3 až 4 minuty.
3. Přidejte kimchi - Vmíchejte kimchi, cibuli a česnek a opečte další 3 minuty, až se vůně zjemní a okraje lehce zkaramelizují.
4. Zalijte vývarem - Přidejte vývar a šťávu z kimchi. Přiveďte k varu a potom teplotu stáhněte.
5. Okořeňte - Vmíchejte gochugaru a podle chuti malé množství gochujang. Každé kimchi je jinak slané a pálivé.
6. Vařte pomalu - Nechte 20 až 25 minut mírně probublávat, aby maso změklo a chutě se spojily.
7. Přidejte tofu - Kostky tofu vložte na posledních 5 až 7 minut a už je nemíchejte prudce.
8. Dochutěte a podávejte - Upravte slanost sójovou nebo rybí omáčkou, přidejte jarní cibulku a podávejte s rýží.

Kontrola před podáváním

Kimchi je měkké, ale nerozpadá se, maso je křehké, tofu drží tvar a vývar má vyváženou kyselost, pálivost i slanost. Příliš silnou chuť zředte vývarem, nikoli vodou.