

Kimchi-jjigae

Rozšířený průvodce - přesně 3 strany



Vyzrálé kimchi je základ, ne příloha

Kimchi-jjigae staví na dobře fermentovaném, kyselejším kimchi. Opečení s vepřovým zvýrazní sladkost a vůni, delší mírný var spojí vývar a tofu zjemní výslednou intenzitu.

Rozhodovací tabulka

Situace	Úprava
Málo kyselá	Přidejte více vyzrálého kimchi nebo jeho šťávy; nekompenzujte jen chilli.
Příliš slaná	Zředte nesoleným vývarem a přidejte tofu.
Málo výrazná	Prodlužte mírný var a po lžičkách přidejte šťávu z kimchi.
Příliš pálivá	Přidejte vývar, tofu a podávejte s větší porcí rýže.

Výběr kimchi

- Čerstvé kimchi je křupavé, ale vývar bude jemnější.
- Vyzrálé kimchi má silnější kyselost a hlubší chuť.
- Šťávu z balení nevyhazujte; je důležitou součástí vývaru.
- Slanost a pálivost každého výrobku se liší, proto nejprve ochutnejte.

Gochugaru versus gochujang

Gochugaru přidává čistou paprikovou pálivost a barvu. Gochujang je sladší, slanější a polévku zahušťuje. V kimchi-jjigae mohou fungovat společně, ale pasta nemá překrýt chuť kimchi.

Maso, tofu a vývar

- Vepřový bok dává nejplnější chuť; plec je libovější.
- Pevné tofu drží tvar lépe než hedvábné.
- Kombu nebo ančovičkový vývar zachová korejský charakter.
- Jemný masový vývar je praktická domácí varianta.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 350 g dobře vyztřáleného 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 lžíčka gochujang podle pálivosti kimchi
- 1 lžíce sójové nebo rybí omáčky k dochucení
- 1 lžíčka sezamového oleje na opečení
- 2 jarní cibulky a uvařená rýže k podávání

Osm kroků

1. Zhodnoťte kimchi - Použijte výrazně kyselé, dobře vyztřálené 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.

Bezpečná práce s masem

Syrové vepřové držte odděleně od hotových surovin a používejte čisté náčiní. Maso musí být zcela provařené; zbytky rychle zchladte a uložte do lednice.

Suroviny s přímými odkazy



A+ Kimchi fermentovaná zelenina 160 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/kimchi-fermentovana-zelenina-a-160-g>

AHG Pasta na polévku Kimchi 50 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/pasta-na-polevku-kimchi-50-g>

O'Food Chili pasta Gochujang 500 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/chili-pasta-z-hnede-ryze-gochujang-500-g>

Nongshim Gochugaru 454 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/nongshim-hrube-mleta-chili-paprika-gochugaru-454-g>

Oh Aik Guan Sezamový olej 150 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/sezamovy-olej-150-ml>

Nejčastější chyby

- Příliš čerstvé kimchi vytvoří plochý, málo kyselý vývar.
- Gochujang se přidá ve velké dávce a překryje kimchi.
- Tofu se vloží příliš brzy a při míchání se rozpadne.
- Polévka se pouze krátce prohřeje místo pomalého provaření.

Podávání a obměny

- Podávejte vroucí s miskou bílé rýže.
- Vepřové lze nahradit tuňákem nebo připravit bez masa.
- Pro bezmasou verzi použijte kombu vývar a ověřte složení kimchi.

Alergeny a etiketa

Gochujang obvykle obsahuje sóju a může obsahovat obiloviny s lepkem. Kimchi může obsahovat rybí omáčku nebo korýše. Vždy rozhoduje etiketa konkrétního výrobku.

Uložení a ohřev

Jjigae rychle zchladte a uložte zakryté. Ohřívejte pomalu až k důkladnému provaření; tofu míchejte opatrně a čerstvou jarní cibulku přidejte až při podávání.