



Elkészítés: 45 perc

Egyre nagyobb a koreai ételek kedvelőinek tábor. Érdekes próbálkozni vele, hisz teljesen új ízelményeket kapunk. Ilyen ez az egyszerű, azonban laktató egytálétel.

Egykis szezámmag és karikázott újhagyma a tetejére, és máris mehet az asztalra.

Rabokki (koreai csípős street food)



FŐZÉS

1x1

Hozzávalók:



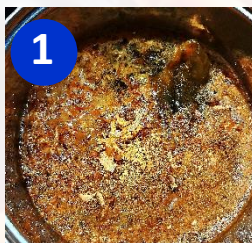
0,8 kg rizs rúd (rice cake)
0,2 kg ramen tészta
4-5 db tojás
1 csomag újhagyma

4 gerezd fokhagyma
1-2 evőkanál gochujang
1 mokkáskanál só
½ mokkáskanál chili pelyh

2 evőkanál cukor
1 evőkanál világos szója
szósz
3 evőkanál szezámmag olaj

1 evőkanál szezámmag
1 marék bonito pelyh
1 darab szárított tengeri alga

Elkészítés:



1 Az algát, és a bonito pelyhet kb. 1,2 liter vízzel lassan 10 – 15 percig főzzük, majd leszűrjük. Ez az un. dashi. Kiválthatjuk egy megszokott alaplével.



2 Egy wokba tesszük a zúzott fokhagymát, cukrot, gochujangot, chili pelyhet és a szójaszószt.



3 A dashival vagy az alaplével alaposan összeforraljuk, várunk, míg kicsit sűrűsödni kezd.



4 A keményre megfőzött tojásokat, megtisztítjuk, és félbevágjuk.



5 A rizs rudakat leöblítjük, és a szószba tesszük, majd néhány perc múlva a tésztát is hozzátesszük, és megvárjuk, míg megpuhul, és a szósz besűrűsödik. A végén hozzákeverjük a szezámmag olajat, de már hőkezelés nélkül.