

Gamjatang med svineribben og kartofler

Samlet tid **60 min.** 20 min. Arbejdstid 40 min. Tilberedningstid

Næringsindhold:
2.805 kJ / 670 kcal

Fedt: **41 g** Protein: **39 g**
Kulhydrater: **32 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

800 g	svineribben
1 spsk.	salt
1	porre, kun den grønne del
2	fed hvidløg
1 tsk.	ingefær
3	laurbærblade
2 spsk.	misopasta
1 liter	vand
400 g	kartofler
1	porre
1	løg
150	blandede svampe (shimeji og enoki)
100 g	perillablade eller krysantemumblade (shungiku)
2 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
4 spsk.	Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi
2 tsk.	Kikkoman Ristet Sesamolie

FREM GANGSMÅDE

Step 1

800 g svineribben - **1 spsk.** salt - **1** porre, kun den grønne del - **3** laurbærblade
Klargøring af svineribbenene:
Skær svineribbenene ud i enkelte ribben.
Gnid dem med salt, og lad dem trække i 10 min.
Skyl dem grundigt under koldt rindende vand, og kom dem derefter i en anden stor gryde sammen med laurbærblade og den grønne del af porren.
Tilsæt vand, så det dækker ribbenene. Bring det i kog, og lad det koge i ca. 10 min., mens skummet løbende skummes af overfladen. Hæld vandet fra, og skyl ribbenene under koldt vand for at fjerne urenheder.

Step 2

2 fed hvidløg - **2 tsk.** ingefær - **2 spsk.** misopasta - **1 liter** vand
Hak hvidløg og ingefær fint. Kom svineribben, hvidløg, ingefær og laurbærblade fra trin 1 samt misopasta og vand i en stor gryde. Bring det i kog, og lad det småkoge i 10 min.

Step 3

400 g kartofler - **1** porre - **1** løg - **150 g** blandede svampe (shimeji og enoki) - **100 g** perillablade eller krysantemumblade (shungiku)
Klargøring af grøntsagerne:
Skræl kartoflerne, skær dem i store stykker, og læg dem i blød i vand. Skær den hvide del af porren i tynde skiver på skrå. Skyl den grønne del grundigt, og skær den i tyndere skiver end den hvide del. Skær løget i kvarte. Del de blandede svampe i mindre buketter. Skyl og hak perillablade eller krysantemumbladene groft.

Step 4

2 spsk. Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce **4**
spsk. Kikkoman Krydret Chilisauce til Kimchi **2 tsb.**
Kikkoman Ristet Sesamolie

Kom kartofler, løg, svampe og den hvide del af porren fra trin 3 i suppen fra trin 2. Rør Kikkoman naturligt brygget sojasauce og Kikkoman krydret chilisauce til kimchi i. Lad det småkoge ved lav varme i ca. 30 min., til kartoflerne er møre. Tilsæt perillablade eller krysantemumblade og den snittede grønne porre fra trin 3. Dryp med Kikkoman ristet sesamolie, og server med det samme.