

Koreansk hval kimchi gryte

En Kimchi gryte med masse grønnsaker som fremhever den myke konsistensen i hvalkjøttet. Den velsmakende, spicy suppen er lett å bli hekta på. Den relativt enkle oppskriften gjør at kvaliteten på ingrediensene i stor grad påvirker utseende på sluttresultatet.



Fremgangsmåte:



Skjær opptint rødt hvalkjøtt i passende biter.



Legg bitene fra (1) i kaldt vann i 2 timer for å trekke blodet ut av kjøttet.



Kok opp vann i en gryte, og legg i bitene fra (3). Kok dem lett for å fjerne lukten, skru deretter av varmen.



Kjøttet fra (4) legges over i en sil.



Skrell skallet av «Daikon» roten, og skjær dem i passe store biter.



Skjær vårløken på skrå.



Skjær løken i 5mm tykke skiver.



Skjær chilien på skrå.



Hell i kraften i en kimchi gryte, og legg deretter i «Daikon» bitene. La de koke i 5 minutter på sterk varme.



Legg i bønnespirene og kok videre på sterk varme i 1 minutt.



Sett gryten på lav varme og legg i kjøttet fra (5). La koke i 5 minutter mens du fjerner skummet på overflaten.



Tilsett raspet hvitløk.



Tilsett salt og chilipulver.



Legg i løk, vårløk og chili.



Kok til grønnsakene er gjennomkokt.

Ingredienser:

Rødt hvalkjøtt
2 porsjoner (110g)

Løk
½ løk

Daikon (Japansk, hvit reddik)
¼ rot

Rå Chili
1 chili

Kraft av «Kombu» tang*
800ml
**Tangen bløtlegges i kaldt vann i én time*

Raspet hvitløk
2 Spiseskjeer

Bønnespirer
1 bunt

Salt
8g

Vårløk
10cm

Chilipulver
16g

Tips:

Bruk gjerne koreansk havsalt. Saltet som er brukt her produseres ved UNESCO biosfærereservatet i Sinan. Den er modnet i 3 år, og er et mineralrikt havsalt med en dyp og rundt smak.

Konbu er tørket tang

Kokk:



Su-min Sin