



60 min



Kimchi Jjigae

DESKRIPSI

6336

BAHAN-BAHAN

Bahan Homemade Kimchi:

- 1 kg sawi putih
- 70 gr garam
- 70 gr lobak, potongan tipis memanjang
- 2.btg daun bawang, potong
- 2 sdm biji wijen sangrai

Bahan Baluran:



Melezatkan!

- 2 sdt [Sasa MSG](#)
- 20 gr kecap ikan
- 50 gr bawang putih
- 20 gr jahe bakar
- 30 gr cabai bubuk
- 200 gr bawang bombay
- 80 ml air
- 30 gr gula pasir
- 10 gr minyak wijen

Bahan Kimchi Jjigae:

- 350 g homemade kimchi, potong-potong
- 3 bh tahu putih, iris persegi
- 3 btg daun bawang, iris tipis
- 150 gt bawang bombay, iris tipis
- 250 gr daging sapi perut, sliced
- 1 btr telur
- 1 sdm minyak

Bahan Bumbu Kuah:

- 50 gr lobak
- 1 sdm kecap ikan
- 1 sde [Sasa Bumbu Ekstrak Daging Ayam](#)
- 1 sdt [Sasa MSG](#)
- 1 sdm minyak wijen
- 1 sdm gula pasir
- 1 sdm saus gochujang
- 500 ml air

CARA MEMBUAT

Cara Membuat Homade Kimchi

1. Potong sawi putih sesuai selera dan bersihkan. Lalu, baluri dengan garam dan rendam di air, hingga setinggi sawi, dan diamkan selama 2 jam. Boleh ditumpuk piring agar seluruh saw terendam.
2. Siapkan bumbu baluran. Potong-potong bawang bombay dan bawang putih. Lalu bakar jahenya.
3. Kemudian, blender semua bahan baluran.
4. Angkat dan cuci sawi lagi dengan air matang. Tiriskan.
5. Pindahkan ke mangkok besar sawi g sudah dicuci, tambahkan daun bawang, lobak, dan aduk bersama baluran hingga rata. Tambahkan biji wijen, kemudian simpan di wadah kedap udara selama 24 jam di suhu ruangan, hindari matahari. Setelah itu, istirahatkan di chiller selama 2-3 hari.
6. Kimchi siap dinikmati.

Cara Membuat Kimchi Jjigae

1. Tumis daging sapi dengan minyak di panci hingga kecokelatan.
2. Di panci yang sama masukkan semua bahan sayuran lain, kecuali tahu.
3. Tambahkan air dan semua bumbu kuah.
4. Didihkan selama 10 menit dan masukkan telur g sudah dikocok lepas (dikocok asal kuning dan putih tercampur).
5. Kemudian, masukkan tahu dan masak kembali selama 5 menit.
6. Kimchi-jigae siap disajikan.