

بولجوجي كيمتشي سباغيتي

بواسطة وليد مؤذن

طبق اللحم الكوري سهل وسريع التحضير. قدم لعشاق الطعام الكوري طبق يأخذهم إلى هناك. يمكن تعديل المكونات بسهولة لتناسب ذوق عملائك. قدمها مع الأرز أو الخضروات. لأفضل النتائج استخدم مكرونة إسباغيتي قودي بروفشنال



حصة تقديم 4



تعليمات

- انقع البولجوجي (اللحم) لساعات قليلة إلى ليلة كاملة.
- ابدأ بغلي الماء لصنع المكرونة. أضف بعض الملح والزيت قبل إضافة المكرونة.
- قم بطهي المكرونة، قلل من وقت الطهي بدقة واحدة أو نحو ذلك للحفاظ على نضارتها.
- أثناء طهي المكرونة (عادة 7-9 دقائق)، ينضج الكيمتشي الملفوف بالكامل ويقطع إلى شرائح. إذا لم يكن لديك الكيمتشي ناضج تمامًا، فيمكنك استخدامه على الأرجح مع القليل من الخل.
- قطع البولجوجي إلى شرائح رفيعة أو قطع أصغر.
- قطع فلفل الهالابينو إلى شرائح رفيعة.
- عندما تنضج المكرونة، صفها. اشطفه بالماء مرة واحدة. على الرغم من أن الشطف غير موصى به لمعظم وصفات المكرونة ، فمن الأفضل استخدام هذه الطريقة نظرًا لعدم وجود صلصة ويمكن أن تفتقر إلى القليل من الرطوبة. ينضج بشطف المكرونة الخالية من الغلوتين بشكل خاص لأنها تخرج لزجة تمامًا.
- سخن المقلاة غير اللاصقة على نار متوسطة الحرارة. أضف ملعقة زيت كبيرة.
- يضاف الكيمتشي ويقلى لمدة دقيقتين.
- يُضاف البولجوجي إلى المقلاة ويُقلَى الكيمتشي والبلغوجي حتى ينضج البولجوجي في الغالب.
- أضف المكرونة واخفض الحرارة. قلب المكرونة وامزجها مع الكيمتشي والبلغوجي.
- أضف ملعقة صغيرة من صلصة الصويا. امزج مرة أخرى.
- تذوق وأضف المزيد من صلصة الصويا حسب الرغبة. أضف المزيد من سائل الكيمتشي أو أضف الماء إذا كانت المكرونة جافة جدًا. أضف نصف ملعقة صغيرة من زيت السمسم إذا كنت تحب نكهة السمسم.
- أضيف فلفل الهالابينو واخلط مرة أخيرة. أطفئ الحرارة.
- تقدم على الفور

المكونات

كيمتشي ملفوف كامل النضج ومقطع إلى شرائح	90 غ
ستيك لحم الخاصرة	500 غ
سكر بني	30 غ
ثوم مفروم	5 غ
عسل	20 غ
مكرونة قودي بروفشنال	170 غ
فلفل حار تايلاندي أخضر، مقطع إلى شرائح	15 غ
بصل أخضر شرائح	5 غ
بذور السمسم المحمص	3 غ
زيت نباتي	15 غ
(صلصة الصويا (جين جانجانج	5 غ
(زيت سمسم (اختياري	4 غ

إضافة بعض الجبن الموزاريلا والريحان الطازج لمزيد من المعكرونة بالجبن