



Zupa z kimchi

 2 porcje

 17 minut

Składniki

- 200 g kimchi
- 250 g tofu
- 10 g ząbków czosnku, rozniecionych
- 20 g czerwonej papryczki chilli, pokrojonej w plastry
- 20 g zielonej papryczki chilli, pokrojonej w plastry
- 50 g cebuli, pokrojonej w plastry
- 40 g pora, pokrojonego w plastry
- 1 łyżeczka płatków chilli
- 20 ml jasnego sosu sojowego
- 10 ml sosu rybnego
- 800 ml wody

Przygotowanie

1

Zamocuj mieszadło sauté w kielichu do gotowania.

2

Umieść 200 g kimchi, 10 g czosnku, 20 g czerwonego i zielonego chilli. Zamknij pokrywę kielicha.

3

Smaż sauté.

4

Dodaj 350 g tofu, 1 łyżeczkę płatków chilli, 20 ml sosu sojowego, 10 ml sosu rybnego oraz 800 ml wody. Zamknij pokrywę kielicha.

5

Duś.

6

Dodaj 50 g cebuli i 40 g pora. Zamknij pokrywę kielicha.

7

Duś.

8

Gotowe do podania! Smacznego!