

Kimchi Jigae (Soupe au boeuf et Kimchi maison pimenté) |

Recette pour 4 personnes

Description

Soupe réconfortante aux parfums de Corée du sud à base d'un bouillon parfumé au Kimchi maison et de fines tranches de boeuf.

L'astuce du chef

Dans cette recette nous utilisons un Kimchi maison mais bien sûr il est possible de le remplacer par un du commerce.

Afin de faire une soupe repas, vous pouvez ajouter des nouilles asiatiques de votre choix.

Ingrédients

Kimchi

- 200 Gr Chou chinois
- 100 Gr Bok choy
- 100 Gr Oignon
- 100 Gr Carotte
- 100 Gr Daïkon
- 1 Cuil. à thé Gochugaru
- 1 Cuil. à soupe Sauce soya
- 1 Cuil. à thé Huile de sésame grillé

Soupe

- 400 Gr Boeuf à fondue
- 1.50 Litre(s) Bouillon de bœuf
- 500 Gr Kimchi
- 30 Ml Jus de lime
- 60 Ml Sauce soya

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**

Kimchi

Taillez le chou chinois en chiffonade, effeuillez le bok choi et taillez le en chiffonade, rapez la carotte ainsi que le daïkon, émincez finement l'oignon, puis mélangez le tout avec la sauce soja, le piment coréen et l'huile de sésame. Fermez le tout dans un pot hermétique.

Note : Le kimchi peut être consommé après quelques jours, mais il est préférable de le laisser macérer au minimum 2 semaines.

Soupe

Hachez finement le kimchi et faites le revenir dans un peu d'huile végétale au fond d'une casserole. Ajoutez tout les liquides et portez à ébullition, Ajoutez le boeuf et laissez cuire un peu avant de servir.

Bon appétit!