



YANGNYEOM-GOCHUJANG

- 5 EL Gochujang aus dem Asia-Shop
- 1 EL koreanisches Chilipulver (Gochu-garu)
- 1 EL Sesamöl
- 1 EL Knoblauch, gepresst
- 1 EL Sesamsamen
- 1-2 EL Kikkoman Sojasauce
- 2 EL brauner Zucker
- 3 EL gekochtes, heisses Wasser

Alle Zutaten vermischen und in ein Glas oder eine Schale abfüllen.