



СОДЕРЖАНИЕ

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА	4
Ньоки в сливочном соусе из «Королевы Чхорин»	7
Свиная котлета с сыром из «Королевы Чхорин»	8
Гопчан из «Истории девятихвостого лиса»	11
Кимчи поккымпаб из «Истории девятихвостого лиса»	12
Кимчичигэ из «Силачки До Бон Сун»	15
Самгёпсаль из «Пока ты спишь»	16
Чапче из «Пока ты спишь»	19
Крок-месье из «Что случилось с секретарём Ким?»	20
Жареная курица по-корейски из «Что случилось с секретарём Ким?»	23
Дамплинги из «Что случилось с секретарём Ким?»	24
Чачжанмён из «Вока любви»	27
Свинина в кисло-сладком соусе из «Вока любви»	28
Тушеные морепродукты из «Я не робот»	31
Пибимпаб из «Она была красоткой»	32
ПЕРВЫЕ БЛЮДА	34
Самхьян-рамён из «Королевы Чхорин»	36
Синсолло из «Королевы Чхорин»	39
Дакчук из «Истории девятихвостого лиса»	40
Бугеогук из «Истории девятихвостого лиса»	43
Сиряги тямур из «Истории девятихвостого лиса»	44
Нэнмён из «Истории девятихвостого лиса»	47
Коннамун хэджангук из «Силачки До Бон Сун»	48
Шабу-шабу из «Пока ты спишь»	51
Кимчи-рамён из «Что случилось с секретарём Ким?»	52
Миёккук из «Гоблина»	55
Соллонтхан из «Гоблина»	56
Токкук из «Гоблина»	59
Крабовая каша из «Необычного адвоката У Ён У»	60
Крабовый суп из «Аварийной посадки любви»	63
ЗАКУСКИ	64
Токпокки из «Истории девятихвостого лиса»	66
Омук из «Силачки До Бон Сун»	69
Керан мари из «Силачки До Бон Сун»	70



Сундэ из «Силачки До Бон Сун»	73
Кимчи из «Что случилось с секретарём Ким?»	74
Мемильмук из «Гоблина»	77
Гун гогума из «Гоблина»	78
Кимпаб из «Необычного адвоката У Ён У»	81
Кимпаб-сэндвич из «Необычного адвоката У Ён У»	82
Гамджа-дог из «Необычного адвоката У Ён У»	85
Сырные шарики из «Аварийной посадки любви»	86
Киммари из «30, но 17»	89
Рисовые шарики из «Я не робот»	90
Хобак чон из «Она была красоткой»	93
Нурунджи из «Аварийной посадки любви»	94



ДЕСЕРТЫ	96
Тток из «Королевы Чхорин»	99
Мягкое мороженое с шоколадной крошкой из «Истории девятихвостого лиса»	100
Брауни с мороженым из «Истории девятихвостого лиса»	103
Клубничный бенто-торт из «Истории девятихвостого лиса»	104
Орешки с вареной сгущенкой и орехами из «Силачки До Бон Сун»	107
Сирутог из «Пока ты спишь»	108
Яичный тарт из «Пока ты спишь»	111
Блинный торт с матчей из «Гоблина»	112

ВЫПЕЧКА	114
Чесочно-сливочные булочки с медом из «Истории девятихвостого лиса»	117
Ореховый тарт из «Силачки До Бон Сун»	118
Печенье с предсказаниями из «Вока любви»	121
Пигоди из «Гоблина»	122
Круассан из «Необычного адвоката У Ён У»	125
Пуноппан из «Она была красоткой»	126

НАПИТКИ	128
Цветочный пунш из «Королевы Чхорин»	131
Разноцветный молочный коктейль из «Истории девятихвостого лиса»	132
Айс-кофе из «Истории девятихвостого лиса»	135
Арбузный пунш из «Что случилось с секретарём Ким?»	136
Грейпфрутовый сок с медом из «Гоблина»	139
Морковный сок из «30, но 17»	140
Дальгона-кофе из «Я не робот»	143



ОСНОВНЫЕ БЛЮДА







НЬОККИ В СЛИВОЧНОМ СОУСЕ ИЗ «КОРОЛЕВЫ ЧХОРИН»

В тело королевы Чхорин, живущей в XIX веке, вселилась душа шеф-повара Голубого дома из XXI века. Королева Чхорин решила удивить королеву-мать Сунвон ньокками в сливочном соусе и лично доставить блюдо в ее покои! Королева-мать расстроилась, что ньокки остыли и заветрелись, а коровье молоко — крайне ценный продукт в Корее — быстро испортилось. Чтобы впредь блюдо доходило горячим, королева Чхорин изобрела паланкин для еды!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 700 г картофеля
- ❖ 2 яичных желтка
- ❖ 150 г муки
- ❖ 50 г сливочного масла
- ❖ 150 г твердого сыра
- ❖ 200 мл сливок
- ❖ Шпинат для украшения
- ❖ Соль (по вкусу)
- ❖ Перец (по вкусу)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ◆ Очищенный картофель отправляем вариться до готовности. Слив воду, растолчем картофель в пюре. Добавляем муку, желтки, соль и перец.
- ◆ Вымешиваем тесто до однородности — масса должна легко отходить от стенок посуды.
- ◆ Выкладываем тесто на присыпанную мукой разделочную доску, разделяем его на четыре части, затем каждый кусок раскатываем в колбаску и нарезаем небольшими ломтиками. Слегка придавливаем каждый кусочек вилкой для украшения. Выкладываем ньокки в блюдо для запекания.
- ◆ В сковороде растапливаем сливочное масло, вливаем сливки, сыр, солим по вкусу. Варим соус на медленном огне, постоянно помешивая, пока сыр не расплавится.
- ◆ Добавляем в соус ньокки и томим еще 1–2 минуты. Украшаем зеленью.



ПОРЦИИ:
4

СВИНАЯ КОТЛЕТА С СЫРОМ ИЗ «КОРОЛЕВЫ ЧХОРИН»

После прояснения ситуации с наложницей Чо Хва Джин и королем Чоль Чон королева Сунвон объявила голодовку — она отказывалась от еды Со Ён и королевского повара. Королева Чхорин решила соблазнить королеву-мать свиной котлетой и больше того — доставить ее до покоев королевы на паланкине! «Хрустящая снаружи, тающая внутри», — так просила передать королева Чхорин. Свиная котлета доставила огромное удовольствие королеве Сунвон. Попробуем приготовить?

ПОРЦИИ:
10

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 10 шт. свиного филе
- ❖ 1 морковь
- ❖ 1 репчатый лук
- ❖ 5 шт. картофеля
- ❖ 200 г твердого сыра
- ❖ 100 г пшеничной муки
- ❖ 2 куриных яйца
- ❖ 4 ст. л. панировочных сухарей «Панко»
- ❖ Растительное масло для фритюра
- ❖ Соль (по вкусу)
- ❖ Перец (по вкусу)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ Отвариваем картофель в подсоленной воде. Как только картофель приготовится, делаем из него пюре.
- ❖ Филе отбиваем, солим и перчим.
- ❖ Мелко нарезаем морковь и лук. Отправляем жариться лук до прозрачности, затем добавляем морковь, солим по вкусу.
- ❖ Смешиваем пюре с морковью и луком, даем остыть. Затем добавляем сыр и еще раз тщательно перемешиваем.
- ❖ На каждую отбивную выкладываем картофельно-сырную начинку, плотно заворачиваем, чтобы начинка не вытекла во время жарки.
- ❖ Панируем каждую котлету в следующем порядке: мука, яйцо, панировочные сухари.
- ❖ В сотейник наливаем большое количество масла, разогреваем на среднем огне. Опускаем в разогретое масло деревянную лопатку или зубочистку — если вокруг нее образуются пузыри, значит, масло для фритюра готово. Опускаем каждую котлету в масло и жарим по 5 минут.
- ❖ Перекладываем котлеты в форму для выпечки, накрываем крышкой или фольгой. Отправляем в разогретую до 180 °С духовку на 15–20 минут в зависимости от размера котлет.







ГОПЧАН ИЗ «ИСТОРИИ ДЕВЯТИХВОСТОГО ЛИСА»

Во время встречи друзей Джи А Дже Хван решил угостить Ли Ёна мучными червями. Он не знал, что девятихвостый лис ест человеческую еду: «Я колебался между сверчками и червями! Приятного аппетита!» Чтобы исправить эту неловкую ситуацию, Джи А заказала гопчан. Это блюдо понравилось всем — и людям, и кумихо — и объединило во время разговора о предстоящем сражении с Имуги и его приспешником — гендиректором телеканала.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 500 г говяжьего рубца
- ❖ 100 г репчатого лука
- ❖ 20 г зеленого лука
- ❖ 50 г болгарского перца (или халапеньо)
- ❖ 2–3 зубчика чеснока
- ❖ 2 лавровых листа
- ❖ ½ пучка кинзы
- ❖ ½ ст. л. соли
- ❖ ¼ ст. л. сахара
- ❖ 1 ст. л. соевого соуса
- ❖ 100 мл растительного масла
- ❖ ½ ч. л. молотого кориандра
- ❖ 1 ч. л. перцовой пасты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ♦ Сырую очищенную требуху опускаем в кипящую воду и варим 15 минут. Сливаем бульон, требуху промываем. Повторно наливаем чистую воду, добавляем лавровый лист и варим рубец 30 минут. Заливаем кастрюлю третьим бульоном и варим рубец 1,5–2 часа. Таким образом получится избавиться от запаха.
- ♦ Нарезаем рубец кусочками размером 1,5–2 см.
- ♦ Крупно нарезаем кинзу, репчатый и зеленый лук, а болгарский перец (или халапеньо) — соломкой. Измельчаем чеснок.
- ♦ Обжариваем лук на растительном масле в течение 2 минут, добавляем рубец и перец. Затем добавляем соль, сахар, кориандр и черный перец. Тщательно перемешиваем и готовим 2–3 минуты, чтобы образовавшаяся жидкость выпарилась.
- ♦ Добавляем соевый соус и перцовую пасту, обжариваем еще минуту. Затем добавляем зеленый лук и чеснок.
- ♦ Украшаем гопчан кинзой и подаем к столу.



ПОРЦИИ:

2

КИМЧИ ПОККЫМПАБ ИЗ «ИСТОРИИ ДЕВЯТИХВОСТОГО ЛИСА»

Это блюдо дружно ели Ли Ран, Ю Ри, Син Чжу и Черныш. Син Чжу поднял неловкий вопрос переезда Ли Рана, но Ю Ри возразила: «Шутишь? Ли Ран и Черныш идут со мной в наборе». Но, когда Ли Ран сказал, что купил новый холодильник для кимчи, Син Чжу сразу же передумал выселять гостя и даже признался, что обожает Ли Рана.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 200 г риса
- ❖ 200 г кимчи
- ❖ 1 репчатый лук
- ❖ 1 средняя морковь
- ❖ 1 перо зеленого лука
- ❖ 2 зубчика чеснока
- ❖ 2 ст. л. соевого соуса
- ❖ 1 ст. л. кунжутного масла
- ❖ 1 ст. л. молотого красного перца
- ❖ 2 куриных яйца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ❖ Подготавливаем все ингредиенты: мелко нарезаем репчатый и зеленый лук, кимчи, чеснок, морковь. Заранее отвариваем рис.
- ❖ В воке (или сковороде) разогреваем растительное масло на среднем огне. Обжариваем лук до прозрачности, добавляем морковь и чеснок. Спустя 2 минуты добавляем кимчи и обжариваем еще 2–3 минуты.
- ❖ Добавляем к овощам вареный рис и тщательно все перемешиваем. Вливаем соевый соус и кунжутное масло, приправляем красным перцем и тщательно перемешиваем.
- ❖ Готовое блюдо сервируем в глубоких мисках, украшаем зеленым луком и жареным яйцом. Приятного аппетита!

ПОРЦИИ:

2







КИМЧИЧЧИГЭ ИЗ «СИЛАЧКИ ДО БОН СУН»

До Бон Сун очень вкусно готовит, и ее стряпню обожают все ее друзья! Чтобы отвлечь До Бон Сун от грустных мыслей по Гук Ду, подруга Гён Сим предложила приготовить острое рагу со свининой. Но рагу они так и не смогли насладиться — по дороге из магазина на подругу напал маньяк! До Бон Сун пришла на помощь и спасла Гён Сим! Первое, что сказала Гён Сим, очнувшись в больнице: «Что там с рагу? Не вздумай есть его без меня!» Попробуем приготовить?

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- ❖ 250 г свиной шейки
- ❖ 1 репчатый лук
- ❖ 450 г кимчи
- ❖ 50 мл рассола кимчи
- ❖ ½ пучка зеленого лука
- ❖ 1 яичный желток
- ❖ 250 г грибов эноки
- ❖ 300 г тофу
- ❖ 500 мл воды
- ❖ 2 ч. л. сахара
- ❖ ½ ч. л. молотого красного перца
- ❖ 1 ч. л. пасты кочудян
- ❖ 1½ ч. л. кунжутного масла
- ❖ 2 перца халапеньо

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

- ♦ Тонко нарезаем свиную шейку, шинкуем полукольцами лук. Крупно нарезаем кимчи, тофу — небольшими кубиками.
- ♦ В кастрюлю выкладываем кимчи, вливаем рассол от кимчи, добавляем репчатый лук и свинину. Добавляем сахар, красный перец, перцовую пасту и кунжутное масло. Вливаем воду, не перемешивая ингредиенты.
- ♦ Накрываем кастрюлю крышкой и отправляем тушиться в течение 10 минут на средний огонь. Спустя указанное время снимаем крышку и хорошо перемешиваем ингредиенты.
- ♦ Добавляем к ингредиентам тофу и грибы эноки, закрываем кастрюлю крышкой и тушим на среднем огне 15 минут.
- ♦ Готовое рагу кимчи-ччигэ украшаем зеленым луком, перцем халапеньо и яичным желтком.

ПОРЦИИ:

4

