



Zelfgemaakte kimchi

Gefermenteerde Chinese kool met een pittige pasta van gochugaru, knoflook en gember. Zelf maken is makkelijker dan je denkt.

VOORBEREIDING	PORTIES	CATEGORIE
60'	8	Bijgerecht

Ingrediënten

- 1 grote Chinese kool (ongeveer 1000 gr)
- 80 gr grof zeezout
- 1 wortel (in fijne reepjes)
- 4 lente-uitjes (in stukken)
- 5 eetlepel gochugaru
- 4 teentjes knoflook (geperst)
- 1 eetlepel gemberpuree
- 1 eetlepel suiker
- 2 eetlepel vissaus

50 cl water

Bereidingswijze

1. Snijd de kool in stukken en meng grondig met het zeezout. Laat 1,5 uur staan, af en toe omscheppen, tot de kool slap is.
2. Spoel de kool goed onder koud water om het zout weg te wassen en laat uitlekken.
3. Meng de gochugaru, knoflook, gember, suiker, vissaus en water tot een gladde pasta.
4. Meng de wortel en lente-ui door de pasta.
5. Wrijf de pasta grondig door de kool, liefst met handschoenen aan.
6. Duw de kimchi stevig in een propere weckpot, laat 1 à 2 dagen op kamertemperatuur fermenteren en bewaar daarna in de koelkast.

Dranktip

Zero Sugar Rosé (Pure the Winery) Droge rosé (negrette), kersenroze met fruitige en bloemige tonen. Veelzijdig en zomers fris. Suikervrij en 0 g suiker. Pure the Winery is gespecialiseerd in suikervrije wijnen, perfect voor een diabetesdieet. Bekijk deze wijn bij Pure the Winery

Ontdek meer recepten op kookpot.be