

Oppskrift

Trendingrediens: Kimchi



1

Lag kimchi flere dager før du skal bruke den.

2

Skjær gulrøtter og reddik i tynne skiver, gjerne med en mandolin eller en kjøkkenmaskin med kutteskive. Finsnitt ka²len, finhakk ingefær, chili og hvitløk og bland med gulrøtter, reddiker, salt og fiskesaus.

3

Ha alt i en stor plast- eller glassbolle. Press blandingen godt sammen og dekk overflaten med en tallerken eller noe som dekker godt. Sett en vekt på², f.eks. en plastflaske fylt med vann slik at det blir et press på² lokket. Grønnsakene vil begynne å² væske seg og du vil at grønnsaken blir dekket av væsken.

4

La kimchien sta² under press i romtemperatur i 3 dager. Du kan smake etter to dager. Dannes det veldig mye væske kan du helles av noe underveis. Kimchien kan deretter oppbevares i en lufttett boks eller på² syltetøyglass i kjøleskapet i flere uker.

Tips!

Kimchi kan serveres som tilbehør til kjøtt og fisk, sammen med sushi eller blandet i supper eller nudelretter. Prøv det også som topping på pølse eller hamburger – eller i trendretten steambuns.

Ingredienser

Gulrøtter	7 stk
Reddiker	15 stk
Kinakål	1 stk
Ingefær	3 cm
Rød Chili	2-3 stk
Hvitløk	1 stk
Salt	2 ss
Fiskesaus	2 ss