

Kimchi

Introductie	
Ingrediënten 4 pers.	Bereidingswijze
1 Chinese kool Zout 25 g rijstmeel 1 dl water 30 g suiker 25 ml vissaus Gefermenteerde garnalen 30 g gepelde knoflook 15 g geschilde gember 30 g Koreaans chili 50 g Winterwortel 50 g rettichwortel 3 bosui	• Zet een diep kruis in de bodem van de kool en scheur de kool dan in vier delen. • Wrijf het zout tussen de bladeren van de delen. • Laat ze in een ruime kom tenminste 2 uur rusten. • Spoel de kool in ruim koud water, knijp uit een zet opzij • Maak een pasta van de knoflook en de gember door die met een scheutje vissaus in de blender te pureren. • Meng het water met de rijstbloem, suiker en de vissaus en breng onder goed roeren aan de kook. Kook op matig vuur totdat de pap dik geworden is. Laat de pap afkoelen. • Roer de knoflook-gemberpasta, chilivlokken en garnalen door de pap. • Snijd de wortel in kleine reepjes (julienne) en ook de rettich, de rettich iets grover dan de wortel. Snijd bosui in grove stukjes. • Meng de groente goed door de afgekoelde pap. • Verdeel nu de pap over en tussen de bladeren van de kool. Gebruik hiervoor de handschoenen. • Rol de kooldelen op (beginnen bij de basis) en stop ze in schone glazen pot. Druk goed aan. Verdeel de eventuele rest van de pap tussen de kooldelen in de pot. • Laat de kimchi 24-48 uur bij kamertemperatuur rusten met de deksel los op de pot, zodat er lucht bij kan maar geen beestjes. Zet de pot daarna met dichtgeschroefde deksel in de koelkast.
Hulpmiddelen	Tips
Pan met dikke bodem Mengkom Blender of vijzel Glazen pot met schroefdeksel Plastic handschoenen	• Je kunt de kimchi vers eten, of je kunt het laten staan. Hoe langer het staat, des te lekkerder wordt het! • Schoon werken is heel belangrijk om schimmelvorming te voorkomen. • Dagelijks gebruik: snijd een kooldeel in stukken en bewaar het in een kleinere pot.
Bron: beetje van mezelf, beetje van overal	