

# Kimchi

Kimchi er fermenterede grøntsager - og i særdeleshed kål. Fermentering er en gæringsproces, hvorved man forlænger holdbarheden på grøntsager. De mest brugte smagsgiver i kimchi er ingefær, hvidløg, fiskesovs og chili. Server kimchi som tilbehør til asiatiske retter eller prøv en toast med kimchi og ost.



# Ingredienser

## Kimchi

2 groftstrimlede kinakål (ca. 1½ kg)

3 liter vand

1 dl groft salt

½ fintstrimlet kinaradise eller radiser (ca. 450 g)

4 fintstrimlede gulerødder (ca. 200 g)

½ blomkål i meget tynde skiver (ca. 200 g)

4 spsk fiskesauce

1- 2 spsk tørrede chilifluger

2 spsk fintrevet fed hvidløg

2 tsk fintrevet frisk ingefær

2 tsk sukker

1 portion  
ca. 2 liter

# Sådan gør du

## Kimchi

1. Kom kinakål i en stor skål og drys med salt. Kram kålen indtil den falder let sammen.
2. Hæld vandet over kålen - den skal være helt dækket af vand.
3. Sæt en tallerken oven på kålen for at holde den under vand, og lad den trække ca. 2 timer på køkkenbordet.
1. Skyl kålen grundigt under rindende koldt vand.
2. Lad kålen dryppe af i et dørslag og dræn den i ca. 20 min. Kram det resterende vand ud af kålen.
1. Bland kålen med kinaradise, gulerødder og blomkål.
2. Rør fiskesovs, chili, hvidløg, ingefær og sukker godt sammen til en tyk pasta.
3. Massér pasta og grøntsager godt sammen med hænderne (brug evt. gummihandsker).
4. Kom kimchien i et sylteglas (å ca. 2 liter). Pres kimchien godt ned i glasset, så væden fra grøntsagerne presses ud. Fortsæt til 2 cm fra kanten.
5. Klip et stykke bagepapir til og placer det ovenpå kimchien og pres bagepapiret ned under væsken. Kimchien skal være helt dækket.
6. Sæt låg på glasset og lad det stå ved stuetemperatur i 1-5 dage på en tallerken.
7. Kimchien vil nu starte sin fermentering - og der dannes små bobler i væsken og smagen udvikles.
8. Åbn glasset hver dag for at undgå overtryk i glasset.
9. Smag på kimchien undervejs og kom den på køl mens fermenteringen stadig er godt i gang. Kimchien er klar til servering efter et par dage på køl.