

Kaalikimchi

kokonaisaika **620 min** 20 min esivalmistelut **600 min** marinointi

Ravintosisältö (per annos):
214 kJ / 51 kcal

Rasva: **0,3 g** Proteiini: **3,4 g**
Hiilihydraatit: **2,5 g**

AINEKSET

2 annosta

0,5 kiinankaali (n. 500 g)
1 tl suolaa
5 rkl Kikkoman Mausteinen
Chilikastike Kimchille

VALMISTUS

Vaihe 1

Pese kiinankaali ja leikkaa se sopiviksi suupaloiksi.

Vaihe 2

Laita kiinankaali kulhoon ja ripottele päälle suolaa.

Vaihe 3

Peitä kulho ja aseta päälle paino. Laita jääkaappiin 2–3 tunniksi.

Vaihe 4

Puristele kaalista ylimääräinen neste.

Vaihe 5

Lisää sekaan Kikkoman Chilikastike Kimchille. Anna marinoitua jääkaapissa seuraavaan päivään ja tarjoa.

Vaihe 6

Marinoitu kaalikimchi säilyy jääkaapissa noin 7–10 päivää.