Retikkakimchi

kokonaisaika **90 min** **15 min** esivalmistelut **75 min** marinointi

Ravintosisältö (per annos):
393 kJ / 94 kcal

Rasva: **2,6 g** Proteiini: **3,1 g**
Hiilihydraatit: **11,5 g**

AINEKSET

2 annosta

0,5	retikka
0,66 tl	suolaa
2 rkl	Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille
1 rkl	hienonnettuja seesaminsiemeniä
1 rkl	sokeria

VALMISTUS

Vaihe 1

Pese ja kuori retikka. Leikkaa 2 cm:n kuutioiksi.

Vaihe 2

Levitä kuutioiden pintaan suolaa ja jätä kulhoon noin tunnin ajaksi.

Vaihe 3

Pese retikkakuutiot suolan poistamiseksi. Painele kuivaksi.

Vaihe 4

Lisää retikkakuutioiden sekaan Kikkoman Mausteinen Chilikastike Kimchille, hienonnetut seesaminsiemenet ja sokeri. Laita jääkaappiin vähintään 15 minuutin ajaksi. Retikkakimchi on valmis tarjottavaksi.

Vaihe 5

Marinoitu retikkakimchi säilyy jääkaapissa noin 3–4 päivää.