Kimchi - kapusta pekińska, ogórek, marchew, rzodkiew daikon

H A B I B I

Polecane na: **przetwory, przystawki i przekąski, sałatki**

Kuchnia (region): **arabska**

Warto wiedzieć:

180 min

10 porcji

Składniki:

- Kapusta pekińska - 500-600 g
- Ogórek sałatkowy - 200 g
- Marchewka - 200 g
- Rzodkiew daikon (sopel) - 300 g
- Jabłko kwaśne - 1 małe
- Cebula - 1 mała
- Ząbki czosnku - 2-3 szt.
- Papryczka chili - do smaku
- Imbir świeży - mały kawałek
- Papryka słodka mielona - 1 łyżka
- Sos sojowy jasny - 1-2 łyżka
- Miód płynny - 2 łyżka
- Zimna woda - 2 łyżka
- Sól morska - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kapustę pekińską pokroić w mniejsze kawałki (na jeden kęs) i za sypać solą - wymieszać i pozostawić na 2 godziny.
Opłukać bardzo dokładnie, osączyć (a najlepiej odwirować w suszarce do sałaty) i przełożyć do miski.
Dodać starte na tarce marchew i białą rzodkiew.
Obrane ogórki pokroić w paseczki. Warzywa dodać do kapusty pekińskiej.

Zmiksować na pastę jabłko, ząbki czosnku, papryczkę chili, imbir, wodę, sos sojowy, paprykę sypką.
Pastę przełożyć do warzyw i dokładnie wymieszać.

Gotowe kimchi przełożyć do słoika usuwając powietrze z wnętrza. Zakręcić słoik i odstawić na kilka dni w ciepłe miejsce do fermentacji.
Kiedy kimchi osiągnie ulubiony stopień kwaśności, wstawić je jeszcze na 7-10 dni do lodówki, aby dojrzało.