



## Zelfgemaakte kimchi

*Gefermenteerde Chinese kool met een pittige pasta van gochugaru, knoflook en gember. Zelf maken is makkelijker dan je denkt.*

VOORBEREIDING

**60'**

PORTIES

**8**

CATEGORIE

**Bijgerecht**

### Ingrediënten

- 1 grote Chinese kool (ongeveer 1000 gr)
- 80 gr grof zeezout
- 1 wortel (in fijne reepjes)
- 4 lente-uitjes (in stukken)
- 5 eetlepel gochugaru
- 4 teentjes knoflook (geperst)
- 1 eetlepel gemberpuree
- 1 eetlepel suiker
- 2 eetlepel vissaus

50 cl water

## Bereidingswijze

---

- 1.** Snijd de kool in stukken en meng grondig met het zeezout. Laat 1,5 uur staan, af en toe omscheppen, tot de kool slap is.
- 2.** Spoel de kool goed onder koud water om het zout weg te wassen en laat uitlekken.
- 3.** Meng de gochugaru, knoflook, gember, suiker, vissaus en water tot een gladde pasta.
- 4.** Meng de wortel en lente-ui door de pasta.
- 5.** Wrijf de pasta grondig door de kool, liefst met handschoenen aan.
- 6.** Duw de kimchi stevig in een propere weckpot, laat 1 à 2 dagen op kamertemperatuur fermenteren en bewaar daarna in de koelkast.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)