

Kimchi maken stap-voor-stap

Stap 1

Zet klaar: 1 Chinese kool, buitenste bladeren eraf / \pm 2 l water / \pm 300 g (grof) zeezout / \pm 250 g daikon (Japanse radijs) / 1 bosje lenteui / 5-6 tenen knoflook, gepeld / 1 sjalot, in kwarten / 5 cm gember, geschild en in stukken / 2-6 el gochugaru (gedroogde, gemalen Koreaanse peper) / 30 ml vissaus / 1 tl suiker.



Stap 2

Snijd de kool in de lengte in vieren.



Stap 3

Doe de kool met het zout in een kom of pan waar de kool inpast. Vul aan met het water. Vul evt. aan met extra vocht als er niet genoeg pekel is om de kool onder te laten staan. Gebruik per 100 ml water 15 g grof zeezout. Zorg met een bord en iets zwaars dat de kool onder water staat. Laat ± 12 uur pekelen of tot de witte nerven zacht zijn.



Stap 4

Volgende dag: laat de kool uitlekken. Bewaar het pekelvocht. Pureer de knoflook, sjalot, gember, gochugaru, vissaus en suiker tot een gladde pasta.

Stap 5

Schil de daikon en snijd in reepjes (julienne). Snijd de bosui in 4 cm-stukjes. Meng de peperpasta met de daikon en de bosui.



Stap 6

Neem wat van het pepermengsel en smeer elk blad van een van de koolkwarten ermee in. Smeer ook het dikke witte gedeelte goed in en stop telkens wat van de daikon en de bosui tussen de bladeren. Rol de kool in de lengte zoveel mogelijk op en doe in een passende ovenschaal of vorm. Maak zo alle vier de koolkwarten klaar.



Stap 7

Duw de kool zo plat mogelijk en vul aan met het pekelfoort. De kool moet helemaal onder het vocht staan.

Stap 8

Dek af met plasticfolie en leg er een gewicht op. Laat 3-5 dagen op een koele plek fermenteren. Zet de bak in een andere bak zodat eventueel overlopend vocht wordt opgevangen. Als je tegen de vorm aantikt en er belletjes omhoog komen, is de kimchi klaar. Doe samen met het vocht in een goed afsluitbare koelkastdoos. Je kunt de kimchi nu al eten, maar na 2 weken rijpen in de koelkast is de smaak nog lekkerder. Onder vocht bewaard blijft de kimchi nog een paar maanden goed. Kimchi is glutenvrij en lactosevrij.



Bereiden ± 20 min. / pekelen ± 12 uur / fermenteren 3 dagen – 2 weken / begin 3-4 dagen van tevoren aan dit recept

Fotografie, Styling & Recept: Dosia Brewer