

FERMENTERET OG SPICY: NEM KIMCHI

Ingredienser:

1 stk Kinakål
1 bundt Forårsløg
300 g Gulerødder

25 g Chiliflager
30 g Paprika
30 g Ingefær

50 g Hvidløg
30 g Fiskesovs
25 g Salt

Fremgangsmåde:

Grøntsagerne skylles godt, snittes (gem det yderste kinakålblad til sidst) og masseres med salt, indtil væsken begynder at trække ud, og kålen falder sammen.

Chili, paprika, ingefær, hvidløg, fiskesovs, sukker og 1 dl vand blendes til en pasta, som blandes godt sammen med grøntsagerne. Husk at bruge engangshandsker på grund af chilien.

Blanding kommes på et skoldet glas (ca. 1 liter), og dækkes med det sidste blad fra kinakålen. Glasset fyldes med vand, så grøntsagerne er godt dækket. Brug evt. noget tungt til at holde kimchien nede under væsken. Hvis grøntsagerne får luft kan der gro muk.

Fermenterer i 3-4 dage ved stuetemperatur uden direkte sollys, med noget under, da der kan boble væske ud af glasset. Fyld efter med væske så kålen er dækket og opbevar på køl i op til 2 måneder (tjek for muk og dårligt lugt, og smid ud hvis nødvendigt).



Tips: Du kan varierer mængderne af chili, paprika, hvidløg og fiskesovs efter smag og behag. Du kan også prøve at erstatte kinakålet med for eksempel savoy- eller spidskål. Fermenteringstiden kan varierer efter temperaturen i køkkenet og kåltype. Husk ikke at spise kimchien, hvis der er synlige tegn på muk eller dårlig smag/lugt.