



Plats d'accompagnement

Kimchi de radis épicés - kkakdugi

Pour 6 personnes.

Ingrédients

650 grammes radis (ou radis blanc)
25 grammes jeunes oignons
1 cuillère à soupe de sucre
1 cuillère à soupe de sel
35 grammes oignons (ciselé)
25 grammes de pommes (rouge, épluchée et coupée finement)
1 1/2 cuillères à soupe de sauce poisson (ou d'anchois)
1/2 cuillère à soupe ail (pressé)
1/2 cuillère à soupe gingembre (râpé)
2 cuillères à soupe de flocons de chili (gochugaru)
125 millilitres d'eau
1/2 cuillère à soupe farine de riz

Un kimchi de radis, à base de piment rouge. La marinade a un goût agréablement épicé, tandis que le goût doux du radis maintient l'équilibre. Délicieusement rafraîchissant avec juste ce qu'il faut de piquant, c'est le partenaire parfait pour votre BBQ coréen avec de la viande pure grillée !

Méthode de préparation

Épluchez et coupez le radis en bouchées. Tenez compte que le radis rétrécit pendant le processus de fermentation. Placez-les dans un grand plat et ajoutez le sucre et le sel. Mélangez le tout et laissez-les reposer à température ambiante pendant environ une heure.

Entretemps hachez l'oignon finement et faites la base du kimchi. Ajoutez l'oignon et la pomme dans un mixeur puis mixez finement avec la sauce poisson.

Ensuite préparez le pouding de riz en mélangeant l'eau et la farine de riz dans un plat que vous faites chauffer au micro-ondes pendant 1 minute. Le résultat devrait avoir la texture d'une bouillie d'avoine légèrement coulante.

Mélangez tous les ingrédients dans un plat : le jeune oignon, la base de kimchi, le mélange de farine de riz, l'ail, le gingembre et 1 cs de gochugaru.

Laissez le tout imprégner pendant une petite heure. Rincez plusieurs fois les cubes de radis à l'eau froide courante et laissez-les égoutter 5 minutes.

Placez les cubes égouttés dans un plat propre et ajoutez 1 cs de gochugaru. Enfilez un gant et mélangez le tout. Ajoutez ensuite le jeune oignon et la base de kimchi et mélangez soigneusement le tout.

Versez tout dans des bocaux en verre et tenez-les à température ambiante pendant 6 à 24 heures, selon la température (tôt dans le printemps vous pouvez certainement laisser 24 heures). Ensuite, conservez le kimchi au réfrigérateur.

Le kimchi est à son meilleur le 3^e jour ! Plus la fermentation est profonde, plus le kimchi sera doux et savoureux.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

