



Bijgerechten

## **Pittige radijskimchi - kkakdugi**

**Voor 6 personen.**

### **Ingrediënten**

650 gram radijsjes (of witte rammenas)  
25 gram lente-uitjes  
1 eetlepel suiker  
1 eetlepel zout  
35 gram uien (gesnipperd)  
25 gram appels (rood, geschild en fijngesneden)  
1 1/2 eetlepels vissaus  
1/2 eetlepel knoflook (geperst)  
1/2 eetlepel gember (geraspt)  
2 eetlepels chilivlokken (gochugaru)  
125 milliliter water  
1/2 eetlepel rijstmeel

Een kimchi van radijs, op basis van rode peper. De marinade smaakt lekker pittig, terwijl de zachte smaak van de radijs dit in balans houdt. Heerlijk verfrissend met net genoeg kick, is dit een perfecte partner bij je Koreaanse BBQ met puur gegrild vlees!

### **Bereidingswijze**

Schil en snij de radijs in hapklare blokjes. Hou er rekening mee dat de radijs krimpt doorheen het fermentatieproces. Leg ze in een grote kom en voeg de suiker en het zout toe. Meng alles en laat ze ongeveer één uurtje op kamertemperatuur liggen.

Hak ondertussen de lente-ui fijn en maak de kimchibasis. Voeg de ui en appel toe aan een blender en mix fijn met de vissaus.

Maak een rijstpap door het water en het rijstmeel te mengen in een kom en dit 1min in de microgolf op te warmen. Het resultaat zou de textuur moeten zijn van een lichtjes lopende havermoutpap.

Meng alle ingrediënten in een kom: de lente-ui, de kimchibasis, het rijstmeelmengsel, de look, gember en 1el chilivlokken.

Laat alles een uurtje intrekken. Spoel de radijsblokjes enkele keren in koud stromend water en laat 5 minuten uitlekken.

Leg de uitgelekte blokjes in een propere kom en voeg 1el chilivlokken toe. Trek een handschoen aan en mix alles tot een geheel. Voeg vervolgens de lente-ui en de kimchibasis toe en mix alles grondig.

Voeg alles in glazen bokalen en hou ze 6 tot 24u op kamertemperatuur, afhankelijk van hoe warm het is. In de winter en vroeg op het voorjaar kan je het bijvoorbeeld zeker 24u laten staan. Nadien bewaar je de kimchi in de frigo.

De kimchi smaakt het best vanaf dag 3! Hoe dieper gefermenteerd, hoe zachter en smaakvoller de kimchi zal zijn.

## **Keukenbenodigdheden**

Blender

