



Bijgerechten

Komkommer kimchi

Voor 20 personen.

Ingrediënten

680 gram komkommers (normale of libanese)
1 eetlepel zeezout
40 gram lente-uitjes
1/4 ui
2 eetlepels chilivlokken (gochugaru)
2 eetlepels vissaus
1 eetlepel knoflook (geperst)
1/2 theelepel gember (geraspt)
2 theelepels suiker
1 theelepel sesamzaad

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

Bereidingswijze

Snij de komkommer 4 maal door in de lengte en vervolgens in stukken van zo'n 5cm. Bestrooi met zout en meng voorzichtig. Laat de komkommer 30 minuten marineren.

Leg de komkommer in een zeef en laat volledig uitlekken, maar spoel 'm niet af!

Snij ondertussen de lente-ui in dunne slierten van zo'n 3cm en snij de ui ook in dunne plakjes. Voeg vervolgens de ui en lente-ui met de komkommers en overige ingrediënten in een kom en meng grondig. Het komkommermengsel ziet er normaal wat droog uit nu, maar laten later vocht los, als ze de marinade opnemen.

Leg de kimchi toe in een glazen bokaal ter bewaring. Je kan 'm meteen eten, of als je ze liever wat rijper hebt, laat ze enkele uren tot een nacht op kamertemperatuur staan en bewaar nadien in de frigo.

Komkommerkimchi is tot 2 weken houdbaar.

