



Bijgerechten

Waterkimchi van radijs - dongchimi

Voor 20 personen.

Ingrediënten

800 gram radijsjes (of witte rammenas)
2 eetlepels zeezout
2 eetlepels suiker
25 gram lente-uitjes
1 liter water
1 eetlepel zeezout
300 gram peren (gewone handpeer of nashi)
150 gram appels (rood)
50 gram uien
20 gram knoflook
15 gram gember
1 chilipeper (verse rode en groene)

Een zachte kimchi van radijs, op water. Deze kimchi is uiterst verfrissend in de zomer, met net dat beetje pit van de toegevoegde pepers, indien gewenst. Heerlijk als *palet cleanser* tijdens je Koreaanse BBQ met puur gegrild vlees of bij vlees met pittige marinades!

Bereidingswijze

Was en schil de radijzen en snij deze in plakjes van zo'n centimeter dik. Leg ze in een grote kom en voeg 2el zeezout en 2el suiker toe. Meng voorzichtig en laat 30 minuten rusten.

Spoel de radijsblokjes enkele keren onder koud water en laat 5 minuten uitlekken.

Snij de lente-ui in stukken van zo'n 5cm en voeg ze samen met de radijsblokjes in een luchtdichte bewaarcontainer tot half vol. Indien gewenst, kan je nu ook de verse chili's in stukjes gesneden toevoegen

Meng de overige ingrediënten in een blender tot volledig gepureerd en haal het mengsel door een doek, zodat je enkel het pure vocht overhoudt. Dit vocht mag mee in de bewaarcontainer.

Sluit de doos en hou deze 18 tot 24u op kamertemperatuur. Nadien bewaar je 'm in de koelkast.

De dongchimi is klaar om te eten vanaf ongeveer 48 à 72u na preparatie. Hij bewaart 3 to 4 weken in de koelkast en als je de zuurdere smaak wel mag, kan je 'm ook nadien nog eten.

Keukenbenodigdheden

Blender

