



Bijgerechten

Witte kimchi - Baek kimchi

Voor 24 personen.

Ingrediënten

Kimchi

1 chinese kool
72 gram grof zeezout

Pekelwater

216 gram grof zeezout
1 liter water

Kimchi vulling

1/2 wortel
200 gram radijsjes
20 gram lente-uitjes
30 gram rode paprika's
1 eetlepel pijnboompitten

Kimchiwater

1 liter water
1 eetlepel grof zeezout
300 gram peren (normale handpeer of nashi)
150 gram appels (rood)
50 gram uien
2 lookteentjes
10 gram gember

Iedereen die van koreaanse eten houdt, heeft ongetwijfeld al eens van kimchi gehoord; kool gefermenteerd in een rode chilimarinaad. Heerlijk verfrissend, maar ook pittig. Wie het niet zo heeft voor pikant eten, zal wel kunnen genieten van deze witte kimchi. Heerlijk licht en verfrissend, is dit een ideaal bijgerecht in de zomer!

Bereidingswijze

Snij de kool in de lengte in de helft en vervolgens nogmaals in de lengte door twee. Wrijf het witte deel van elk kwart kool in met zout, leg het in een bak en giet het pekewater hierover. Plaats een zwaar object op de kolen zodat deze niet komen bovendrijven. Dit zal helpen alle delen goed te pekelen. Laat dit zo'n anderhalf uur staan op kamertemperatuur, tot het witte deel flexibel is. Draai de kool elke 30 minuten.

Bereid ondertussen de ingrediënten van de kimchivulling voor. Snij de wortel, radijs en paprika in jullienne en snij het groene deel van de lente-ui in lengtes van een pink. Gooi alles samen in een kom en meng goed.

Maak ook het kimchiwater alvast klaar door het water en zout in een grote kom te gieten. Pureer de peer, appel, ui, look en gember in een blender. Doe de gepureerde massa in een zeef en zeef het gladde mengsel in de kom kimchiwater.

Spoel de kool meermaals onder lopend water en spoel al het overige zout weg. Leg ze in een vergiet en laat 10 à 20 minuten goed uitlekken.

Zodra droog, leg de kool op een snijplank en vul de bladen één voor één, gelijkmatig met kimchivulling. Zodra gevuld, leg de kolen neerwaards in een grote luchtdichte bewaardoos (eentje van 5L is ideaal voor dit recept).

Zodra alle kolen gevuld in de doos liggen, giet voorzichtig het kimchiwater in de doos. Zorg dat de kimchi niet drijft en sluit de doos af. Laat 12 tot 24u op kamertemperatuur fermenteren.

Hoe lang te fermenteren is afhankelijk van de temperatuur. Hoe warmer, hoe sneller deze in de koelkast mag. Hoe kouder, hoe langer je 'm best even laat uitstaan. Zet vervolgens in de figo.

Je kan de kimchi na zo'n 3 dagen serveren.

De kimchi smaakt beter als deze even gerijpt heeft, vanaf een weekje in de koelkast. Voor je de kimchi serveert, snij je deze in hapklare stukken en serveer je deze in een kommetje met wat kimchiwater. Bewaar de overige kwartjes kool in z'n geheel tot het serveren.

Keukenbenodigdheden

Blender

