

Kimchi med Gurka

Total tid **40 Min.** **15 Min.** Tid för förberedelse **25 Min.** Tid för marinerings

Näringsinnehåll (per portion):
158 kJ / 38 kcal

Fett: **1,3 g** Protein: **1,4 g**
Kolhydrater: **4,3 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

1 gurka (ca. 150 g)
0,25 tsk salt
1 msk Kikkoman Kryddig
 Chilisås för Kimchi
1 tsk socker
1 tsk malda sesamfrön
Om så önskas
 Kikkoman rostad
 sesamolja
 eller olivolja

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Tvätta gurkan och skär i små bitar.

Steg 2

Gnid in med salt och låt stå i ca 10 minuter.

Steg 3

Tvätta gurkbitarna för att få bort saltet och krama ur gurkan lätt.

Steg 4

Blanda gurkbitarna med Kikkoman kryddig Chilisås för Kimchi, socker och sesamfrön (eller lägg dem i en fryspåse) och ställ in i kylan i minst 15 minuter. Ringla över lite sesamolja eller olivolja om så önskas och servera gurkkimchin.

Steg 5

Marinerad gurkkimchi kan förvaras i kylan i ca 3 till 4 dagar