

Kimchi med Rädisa

Total tid **90 Min.** 15 Min. Tid för förberedelse **75 Min.** Tid för marinering

Näringsinnehåll (per portion):
393 kJ / 94 kcal

Fett: **2,6 g** Protein: **3,1 g**
Kolhydrater: **11,5 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

0,5	vit rädisa
0,66 tsk	salt
2 msk	<u>Kikkoman Kryddig</u> <u>Chilisås för Kimchi</u>
1 msk	malda sesamfrön
1 msk	socker

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Tvätta och skala rädisan och skär i 2 cm tärningar.

Steg 2

Gnid in med salt och låt stå i ca 1 timme.

Steg 3

Tvätta rädisan för att få bort saltet och krama ur den väl.

Steg 4

Blanda rädisan med Kikkoman kryddig Chilisås för Kimchi, malda sesamfrön och socker (eller lägg dem i en fryspåse) och ställ in i kylan i minst 15 minuter. Servera rädiskimchin

Steg 5

Marinerad rädiskimchi kan förvaras i kylan i ca 3 till 4 dagar.