Kimchi

Total tid **620 Min.** **20 Min.** Tid för förberedelse **600 Min.** Tid för marinering

Näringsinnehåll (per portion):
214 kJ / 51 kcal

Fett: **0,3 g** Protein: **3,4 g**
Kolhydrater: **2,5 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

0,5	salladskål (ca 500 g)
1 tsk	salt
5 msk	Kikkoman Kryddig Chilisås för Kimchi

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Tvätta salladskål och skär den i lagom stora bitar.

Steg 2

Lägg salladskålen i en skål beströdd med salt.

Steg 3

Täck skålen, väg ner kålen och ställ in i kylen i 2-3 timmar.

Steg 4

Pressa ur salladskålen väl.

Steg 5

Blanda med Kikkoman Kimchi chilisås, (eller lägg allt i en fryspåse) marinera över natten i kylen och servera.

Steg 6

Marinerad kålkimchi kan förvaras i kylen i ca 1 vecka till 10 dagar.