

## **Kimchi, gefermenteerde Chinese kool**

**Benodigdheden:** Kom, gesteriliseerde (weck)pot.

Via [groentenabonnement.nl](http://groentenabonnement.nl)

### **Ingrediënten:**

- 1 kg Chinese kool of paksoi
- 100 gr zeezout
- 3 cm gember
- 6 tenen knoflook
- 1 ui
- ½ appel
- eventueel 2 el vissaus
- 30 gr Koreaans rode peperpoeder, cayennepeper, andere chilivlokken of sambal
- 1 el kristalsuiker
- 4 lente-uien

### **Bereiden:**

- 1) Snijd de Chinese kool in stukken van 3 centimeter en doe in een grote kom. Meng het zout met 500 ml water en roer tot het zout is opgelost. Schenk dit pekewater over de kool. Laat 4-5 uur rusten bij kamertemperatuur.
- 2) Hak de gember, ui, knoflook en appel grof. Mix deze ingrediënten in een keukenmachine tot een gladde saus. Roer het peperpoeder, de suiker en eventueel de vissaus erdoor. Spoel daarna de kool heel goed af onder koud stromend water. Knijp zoveel mogelijk water eruit.
- 3) Snijd de lente-uien in ringen en doe met de kool in een kom. Giet de pittige saus over de kool. Meng en kneed alle ingrediënten met de hand heel goed door elkaar (we raden je aan keukenhandschoenen aan te doen). Schep alles in een gesteriliseerde (weck)pot en sluit de pot.
- 4) Laat de Kimchi op een koele, donkere plek 24-48 uur fermenteren. Draai af en toe even open zodat er lucht kan ontsnappen. Zet de pot daarna in de koelkast waar de Kimchi nog maanden goed blijft. De smaak zal zich blijven ontwikkelen. Proef en bepaal zelf wanneer je hem het lekkerst vindt.