

# Kimchi

## Ainesosat



4 annosta



Yli 2 tuntia



Kasvikset

### Päivä 1

- 1 kg kiinankaalia
- 2 rkl himalajansuolaa

### Päivä 2

- 4 rkl riisiviinietikkaa
- 2 rkl chilijauhetta
- 1 tl cayennepippuria
- 2 rkl hunajaa
- 2 rkl tuoretta inkivääriä raastettuna
- 2 valkosipulin kynttä raastettuna
- 3 kevätsipulia hienonnettuna



## Resepti työvaiheittain

Poista kaalista uloimmat lehdet ja pilko loput noin 3x3 sentin suupalloiksi. Pese kaalinpalat huolella ja nostele ne isoon kulhoon. Lisää suola ja sekoita kunnolla, jotta kaikki saavat osansa. Nosta kaalin päälle lautanen ja sen päälle jokin paino. Anna tekeytyä huoneenlämmössä 24 tuntia.

Huuhtele kaali viileällä vedellä päästäksesi eroon liiasta suolasta. Puristele ylimääräinen neste pois. Yhdistele mausteseoksen ainekset isossa kulhossa ja nostele kaali sen joukkoon. Sekoittele huolella, jotta mausteet pääsevät maustamaan jokaista kaalinpalaa. Nostele kannelliseen lasipurkkiin ja jätä huoneenlämpöön kahdeksi päiväksi. Nosta kimchi vielä neljäksi päiväksi jääkaappiin, jonka jälkeen se on valmista nautittavaksi. Maltti on valttia tässäkin tapauksessa ja maku on taatusti kaiken odottamisen väärti!

**Soveltuu lapsille:** ei

**Soveltuu kasvissyöjille:** kyllä



Kapinakokki Santeri  
Hämäläinen

**Reseptin luoja:**  
Santeri Hämäläinen