

Kimshi

Le Kimshi est un plat traditionnel coréen à base de chou fermenté. Très nutritif, il est simple à réaliser et délicieux.

Quantité :

1 chou chinois
150 grammes de radis blanc
Gros sel
1 poignée de ciboules
1 oignon
2 gousses d'ail
Poudre de Piments
Gingembre
Sauce Soja

1. Coupez le chou en tranche.
2. Mettez le chou dans un saladier et recouvrez le d'eau. Ajoutez une cuillère à soupe de gros sel
3. Laissez reposer la préparation pendant 1 heure.
4. Pendant le temps de repos, coupez finement : les radis, les ciboules, l'oignon, l'ail, le gingembre.
5. Mélangez ces ingrédients avec la poudre de piment et la sauce soja. Conservez le mélange dans un saladier que vous laissez à température ambiante.
6. Après le temps de repos, égouttez et rincez à l'eau le chou.
7. Mélangez le chou avec la préparation.
8. Mettez dans un bocal l'ensemble du mélange. Remplissez le au maximum, tassez la préparation et fermez le bocal hermétiquement.
9. Conservez le bocal quelques jours à température ambiante, pour activer la fermentation. Dégustez le ensuite ou conservez le au frais et à l'abris de la lumière.

