

Kimchi maison

Ingrédients:

1 chou chinois
1 poignée de sel
10 gousses d'ail
1 gingembre (de la taille d'un pouce)
1 oignon
1 pomme
5 cs de sauce de poisson
5 cs de l'eau
3 cs de sucre
4 oignons de printemps
1 carotte
100g de poudre de piment rouge

Préparation:

1. Couper le chou chinois en morceaux, le saupoudrer de sel et le mélanger dans l'eau.
2. Pour la marinade, mélanger le reste des ingrédients dans un mixeur.
3. Mélanger le chou chinois avec la marinade et le mettre dans un grand bocal.
4. Le kimchi se conserve environ 6 mois dans un endroit sombre. Une fois ouvert, le conserver le bocal au réfrigérateur et le consommer dans les jours qui suivent.

Le kimchi est un plat coréen qui peut être consommé en accompagnement, en salade ou dans des sandwiches.