

Lahana Kimchi

toplam süre **620 dak.** 20 dak. hazırlık süresi **600 dak.** marine süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
214 kJ / 51 kcal

Yağ: **0,3 gr** Protein: **3,4 gr**
Karbonhidrat: **2,5 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

0,5 Çin lahanası (yaklaşık
500 g)
1 tatlı kaşığı tuz
5 yemek kaşığı Kikkoman Kimchi Acı
Biberli Sosu

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Çin lahanasını yıkayın ve tek lokmalık
büyüklüğünde doğrayın.

Adım 2

Çin lahanasını tuz serpilmiş bir kaseye koyun.

Adım 3

Kaseyi kapatın, ağılık verin ve 2-3 saat
buzdolabında dinlendirin.

Adım 4

Çin lahanasını iyice sıkın.

Adım 5

Kimchi için [Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu](#) ile
karıştırın (veya bir buzdolabı poşetine koyun)
buzdolabında bir gece marine edip servis edin.

Adım 6

Marine edilmiş Lahana Kimchi buzdolabında 1
hafta ila 10 gün arasında saklanabilir.