KIKKOMAN

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.