

Salatalık Kimchi

toplam süre **40 dak.** 15 dak. hazırlık süresi 25 dak. marine süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
158 kJ / 38 kcal

Yağ: **1,3 gr** Protein: **1,4 gr**
Karbonhidrat: **4,3 gr**

MALZEMELER

2 porsiyon

- 1 adet salatalık (yaklaşık 150 gr)
- 0,25 tatlı kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı Kikkoman Kimchi Acı Biberli Sosu
- 1 tatlı kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı öğütülmüş susam
- isteğe bağlı Kikkoman Kavrulmuş Susam Yağı veya zeytinyağı

HAZIRLANIŞ

Adım 1

Salatalığı yıkayın ve küçük parçalar halinde doğrayın.

Adım 2

Tuzla ovun ve bir kapta yaklaşık 10 dakika bekletin.

Adım 3

Tuzdan arındırmak için salatalık parçalarını yıkayın ve hafifçe sıkın.

Adım 4

Salatalık parçalarını Kimchi için Kikkoman Acılı Biber Sosu, şeker ve susam ile karıştırın (veya bir buzdolabı poşetine koyun) ve buzdolabında en az 15 dakika dinlendirin. Dilerseniz üzerinde biraz susam yağı veya zeytinyağı gezdirin ve Salatalık Kimchi'yi servis edin.

Adım 5

Marine edilmiş Salatalık Kimchi buzdolabında 3 ila 4 gün saklanabilir.