KIKKOMAN

Chinakohl-Kimchi

Gesamtzeit **620 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **600 Min.** Marinierdauer

Nährwertangaben (pro Portion):
214 kJ / **51 kcal**

Fett: **0,3 g** Eiweiß: **3,4 g**
Kohlenhydrate: **2,5 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

0,5	Chinakohl (ca. 500 g)
1 TL	Salz
5 EL	Kikkoman scharfe Chilisauce für Kimchi

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Chinakohl waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt 2

Den Chinakohl in eine Schüssel geben und mit Salz entwässern.

Schritt 3

Die Schüssel abdecken, beschweren und 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schritt 4

Den Chinakohl gut ausdrücken.

Schritt 5

Mit der Kikkoman Chilisauce für Kimchi vermischen, (bzw. in einen Gefrierbeutel füllen) im Kühlschrank über Nacht marinieren und servieren.

Schritt 6

Der mit unsere scharfen Chilisauce für Kimchi marinierte Chinakohl kann im Kühlschrank ca. 7-10 Tage aufbewahrt und serviert werden.