

# Komkommer kimchi

totale tijd **40 min.** 15 min. voorbereidingstijd 25 min. marineertijd

Voedingswaarde (per portie):

**158 kJ / 38 kcal**

Vetten: **1,3 g** Eiwitten: **1,4 g**

Koolhydraten: **4,3 g**

## INGREDIËNTEN

**2 porties**

**1** komkommer (ca. 150 g)

**0,25 tl** zout

**1 el** Kikkoman Pittige

Chilisaus voor Kimchi

**1 tl** suiker

**1 tl** gemalen sesamzaadjes

**Indien gewenst**

Kikkoman Geroosterde

Sesamolie

of olijfolie

## VOORBEREIDING

### Stap 1

Was de komkommer en snijd deze in kleine stukjes.

### Stap 2

Wrijf het in met zout en laat het ongeveer 10 minuten in een kom staan.

### Stap 3

Was de stukjes komkommer om het zout te verwijderen en knijp ze lichtjes uit.

### Stap 4

Meng de stukjes komkommer met Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi, de suiker en de sesamzaadjes (of doe het in een diepvrieszakje) en laat het minstens 15 minuten in de koelkast afkoelen. Besprenkel met wat sesamolie of olijfolie indien gewenst en serveer de komkommer kimchi.

### Stap 5

Gemarineerde komkommer kimchi kan zo'n 3 tot 4 dagen in de koelkast worden bewaard.