

Radijs kimchi

totale tijd **90 min.** 15 min. voorbereidingstijd **75 min.** marineertijd

Voedingswaarde (per portie):
393 kJ / 94 kcal

Vetten: **2,6 g** Eiwitten: **3,1 g**
Koolhydraten: **11,5 g**

INGREDIËNTEN

2 porties

0,5	witte radijs
0,66 tl	zout
2 el	<u>Kikkoman Pittige</u>
	<u>Chilisaus voor Kimchi</u>
1 el	gemalen sesamzaadjes
1 el	suiker

VOORBEREIDING

Stap 1

Was en schil de radijs en snijd het in blokjes van 2 cm.

Stap 2

Wrijf het in met zout en laat het ongeveer 1 uur in een kom staan.

Stap 3

Was de radijs om het zout te verwijderen en knijp hem goed uit.

Stap 4

Meng de radijs met Kikkoman Pittige Chilisaus voor Kimchi, gemalen sesamzaad en suiker (of doe het in een diepvrieszakje) en laat het minstens 15 minuten in de koelkast afkoelen. Serveer de radijs kimchi.

Stap 5

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