

# Kål-kimchi

total tid **620 min.** 20 min. tilberedningstid **600 min.** marineringstid

Næringsinnhold (per porsjon):  
**214 kJ / 51 kcal**

Fett: **0,3 g** Protein: **3,4 g**  
Karbohydrater: **2,5 g**

## INGREDIENSE

### R

2 porsjoner

**0,5** kinakål (omtrent 500 g)  
**1 ts** salt  
**5 ss** Kikkoman Krydret  
Chilisaus til Kimchi

## TILBEREDNING

### Steg 1

Vask kinakålen og kutt den opp i båter.

### Steg 2

Legg kinakålen i en bolle, dryss på med salt.

### Steg 3

Dekk til bollen, legg vekt på den og la den stå i kjøleskapet i 2-3 timer.

### Steg 4

Klem kinakålen godt.

### Steg 5

Bland med [Kikkoman Kimchi Chili Sauce](#), (eller legg den i en frysepose), mariner over natten i kjøleskapet og server.

### Steg 6

Marinert kål-kimchi kan oppbevares i kjøleskapet i 1 uke til 10 dager.