

Kimchi-agurk

Samlet tid **40 min.** 15 min. Arbejdstid **25 min.** Marineringstid

Næringsindhold:
158 kJ / 38 kcal

Fedt: **1,3 g** Protein: **1,4 g**
Kulhydrater: **4,3 g**

INGREDIENSE

R

2 Portioner

1 agurk (ca. 150 g)
0,25 tsk. salt
1 spsk. Kikkoman Krydret
Chilisauce til Kimchi
1 tsk. sukker
1 tsk. malet sesamfrø
Eventuelt
Kikkoman Ristet
Sesamolie
eller olivenolie

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Skyl agurken og skær den i små stykker.

Step 2

Gnid med salt og lad det stå i en skål i ca. 10 minutter.

Step 3

Skyl agurken for at fjerne saltet, og pres den godt ud.

Step 4

Bland agurkestykkerne med Kikkoman krydret chilisauce til kimchi, sukkeret og sesamfrøene (eller læg det i en frysepose) og stil det på køl i mindst 15 minutter. Dryp evt. med lidt sesamolie eller olivenolie, og server kimchi-agurken.

Step 5

Marineret kimchi-agurk kan opbevares i køleskabet i 3 til 4 dage.