

# Kimchi i sałatka z jarmużu

## Składniki:

1 szalotka  
1 imbir  
1 czosnek  
chili  
1 kapusta pekińska  
1 marchewka  
1 rzodkiew  
szczypiorek  
sos sojowy  
1 jabłko  
20 g sezamu

## Składniki na sałatkę z jarmużu:

blanszowany jarmuż  
2-3 świeże ogórki gruntowe  
wakame  
100 g ciemnego ryżu  
edamame  
sos sojowy  
sok z cytryny



## Sposób przygotowania:

1. Posiekać imbir, szalotkę, czosnek, następnie przełożyć je do miski i doprawić chili.
2. Pokroić kapustę pekińską w mniejsze kawałki, a marchewkę w zapałkę.
3. Jabłko zetrzeć na tarce.
4. Do miski dodać kapustę pekińską, marchewkę, jabłko, pokrojony szczypiorek i polać wszystko sosem sojowym.
5. Opcjonalnie można dodać również sezam.
6. Wszystko dobrze wymieszać i zostawić do fermentacji.
7. Po puszczeniu soku upewnić się, że wszystkie składniki są pod powierzchnią płynu.
8. Po tygodniu, kiedy kimchi osiągnie odpowiedni poziom ukiszenia, można przełożyć je do lodówki, gdzie może być przechowywane nawet do roku.
9. Obrąć i pokroić ogórki gruntowe, następnie przełożyć je do oddzielnej miski.
10. Jarmuż krótko obgotować i dołożyć do ogórków.
11. Do miski dodać również wakame, wcześniej ugotowany ciemny ryż, edamame.
12. Wszystko doprawić sosem sojowym oraz sokiem z cytryny i dokładnie wymieszać.
13. Na talerzu ułożyć uprzednio przygotowane kimchi i sałatkę z jarmużu.

