

# KIMČI IZ REDKVIC IN GOMOLJNIC



## **Sestavine:**

Velikost posode: litrski kozarec

- morska sol
- 1 kilogram gomoljne zelenjave, vsaj polovica naj bo daikon redkvic ali drugih redkvic in/ali repe; ki jo lahko nadomestimo s korenjem, topinamburjem in korenino repinca
- zelje
- kumare
- lahko vključite druge vrste zelenjave
- 1 žlica riževe moke (opcijsko)
- 2-4 žlice (ali več!) gochugaru, korejski čili v prahu in /ali sveži ali sušeni čiliji
- šop mlade čebule ali 1 čebula ali por ali nekaj šalotk (ali več!)
- 3-4 stroki česna (ali več!)
- 2 žlici (ali več) sveže naribanega ingverja
- 1 majhna korenina hrena (ali 1 žlica hrena brez konzervansov)

## **Priprava kimčija iz redkvic in gomoljev**

Narežite zelenjavo. Dobro jo operite. Ni jih potrebno olupiti, razen, če so lupine zelo trde. Narežite na tanke trakce ali večje kose, kakor vam ustreza. Nekatere manjše gomolje lahko pustite cele, tudi z zelenim delom. Nadaljujte z osnovnim receptom za kimči (glej recept za kimči, str. 24). Zelenjavo namočite v slanici. Pripravite mešanico začimb - glej opombo spodaj (dodajte hren), zmešajte in naložite v kozarec ter fermentirajte.

**Trajanje fermentacije:** 3 dnevi do nekaj tednov ali mesecev

**Opomba:** Pripravite pasto - Ta korak je opcijski. S to pasto kimči dobi rdečo omakasto teksturo. V manjši kozici zmešajte riževo moko z  $\frac{1}{2}$  skodelice (125 ml) mrzle vode. Dobro premešajte, da se moka stopi in da preprečite kepice. Počasi segrevajte in ves čas mešajte, da se ne zažge. Riževo moko se bo pričela gostiti. Kuhajte nekaj minut, da postane zmes lepljiva, vendar še vedno tekoča. Če je pregosta, lahko dodate malo vroče vode in dobro premešate. Mešanico ohladite na približno 36 °C (v tem času se bo še gostila) in jo zmešajte s čilijem v prahu v živo rdečo pasto, ki jo uporabite z ostalimi začimbami.

Avtor recepta: Sandor Katz

Več receptov za fermentacijo zelenjave ali sadja najdete [tukaj](#).

**Izdelki uporabljeni v tem receptu:**



## Fermentor zelenjave

[Kupite na Kefirko.com](#)



## **Rezalnik zelenjave**

[Kupite na Kefirko.com](#)