

Kimchi rapide

Recette de Didi Emmons

Ingrédients

- ½ oignon émincé
- 2 petites carottes en juliennes ou bien râpées
- 1 livre de chou finement tranché
- ¼ tasse de sel
- 5 à 6 gousses d'ail émincées
- 1 c. à table de gingembre râpé finement
- 1 c. à thé sauce chili épicée ou bien de flocons de piments forts (au goût selon votre tolérance)
- 2 c. à thé sucre
- 3 c. à table de vinaigre de riz
- 2 c. à table huile de canola

Préparation

1. Mélanger les oignons, carottes, chou et sel. Ajouter assez d'eau pour couvrir les légumes et laisser reposer à la température ambiante toute une nuit.
2. Le lendemain, rincer les légumes. Ajouter les autres ingrédients et bien mélanger.
3. Réfrigérer au moins une heure avant de servir
4. Se garde bien au moins 7 jours au frigo et la saveur va se bonifier avec le temps.

Note de la fermière : tous les légumes racines, rabioles, radis ainsi que les choux chinois et bok choi réussissent bien dans cette recette.