Kimchie

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Korea

Gang: Bijgerecht

Hoeveelheid: ± 1 kilo

Tijd: ± 1 uur bereiding + 1½–2 uur zouten + 2–4 dagen fermenteren

Ingrediënten:

- **1 Chinese kool van ± 1 kg**
- **30 gram grof zeezout**
- **100 gram rettich of daikon, in dunne lucifers**
- **3 bosuitjes, in ringetjes**
- **2 tenen knoflook**
- **15 gram verse gember**
- **20–25 gram gochugaru**
- **20 ml vissaus**
- **10 ml lichte sojasaus**
- **1 kleine Aziatische peer, fijn geraspt**
- **10 gram rijstmeel**
- **100 ml water**

Bereiding:

1. Kool zouten

- Snijd de Chinese kool in grove stukken.
- Meng grondig met het zeezout.
- Laat 1½–2 uur staan en keer de kool een paar keer om.
- De kool moet slap worden, maar nog wel knapperig blijven.

2. Spoelen

- Spoel de kool 2–3 keer met koud water.
- Laat zeer goed uitlekken.

3. Papje maken

- Meng rijstmeel met water.
- Verwarm kort tot het licht bindt.
- Laat volledig afkoelen.

4. Kimchipasta

- Meng het rijstpapje met gochugaru, vissaus, sojasaus, geraspte peer, fijngewreven knoflook en gember.

5. Mengen

- Voeg rettich en bosui toe.
- Meng de pasta voorzichtig door de kool.

6. Inpotten

- Druk de kimchi stevig in een brandschone weckpot.
- Zorg dat er zo weinig mogelijk lucht tussen de groenten zit.
- Laat bovenaan ongeveer 3 cm ruimte.
- Sluit de pot af en bewaar op kamertemperatuur.

De fermentatie

Dag 2–4:

- De kimchi is fris, knapperig, licht zurig en nog relatief mild. Dit is de versie die ik bij onze ***Bo Ssäm*** zou serveren.
- Vind je hem zo lekker? Zet hem dan in de koelkast om het fermentatieproces te stoppen of vertragen.

Dag 5–10:

- De fermentatie wordt duidelijker. Meer zuur, meer diepte en een wat zachtere structuur.
- Ook hier geldt: Vind je hem zo lekker? Zet hem dan in de koelkast om het fermentatieproces te stoppen of vertragen.

Na 2–4 weken:

- Een veel krachtigere kimchi met uitgesproken zuurheid en complexiteit. Heerlijk bij bijvoorbeeld gebakken rijst, stoofgerechten of als ingrediënt in een saus.
- Daarna gewoon in de koelkast bewaren. De fermentatie gaat daar veel langzamer door.

Tip:

- *Voeg eventueel 15–20 gram gochujang toe aan de kimchipasta. Dit Koreaanse gefermenteerde chilimengsel geeft de kimchi extra umami, een iets zoetere smaak en meer diepgang. Zo geef je de traditionele kimchi een eigen, smaakvolle twist.*

Eén belangrijk punt:

- *Gebruik bij het fermenteren bij voorkeur een fermentatiepot met waterslot, of een pot die je dagelijks kort kunt ontluchten. Tijdens de eerste dagen ontstaat CO_2. De groenten moeten bovendien zoveel mogelijk onder hun eigen vocht blijven.*

맛있게 드세요!