



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.

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 CO₂. De groenten moeten bovendien zoveel mogelijk onder hun eigen vocht blijven.*

맛있게 드세요!