

Kimchi, vegan (4 port.)

Kimchi är en slags syrad och kryddad kål som är vanlig i Korea. Den brukar innehålla fisksås men denna variant är gjord med en vegetarisk sås. I mitt tycke är kimchi mycket godare än vanlig surkål, inte lika sur.

- 800g savojkål eller kinakål (det funkar även med andra kålsorter men de här sorterna är lite mjukare)
- Ev. några grönkålsblad skurna i bitar, mest för att det ska se snyggt ut
- 2 morötter, grovt hackade, rivna eller skurna i tunna stavar
- 4 salladslökar eller piplökar, skurna i bitar
- 1 msk jodfritt salt

Sås

- 1 litet sött äpple, urkärnat
- 1 liten lök, gul eller silverlök, skalad
- 3-4 cm rå ingefära, skalad
- 1 hel vitlök, skalad
- 1,5 dl ananasjuice (alt. äppeljuice eller mangojuice)
- 2 msk tamar eller ljus sojasås
- 1-2 msk kokossocker
- Gochugaru (koreanskt chilipulver som finns att köpa i asiatiska butiker eller på nätet) kan ersättas med andra chiliflakes, rå eller syrad chili.
- (ev. 1-2 msk spad från mjölksyrade grönsaker – hjälper till att få igång fermentering med de rätta bakterierna, vilket hämmar oönskad bakterieväxt.)



Ta bort stocken från savojkål/kinakål. Skölj bladen och putsa bort ev. skadade delar. Hacka bladen i ca 3-4 cm fyrkantiga bitar. Lägg kålen i en stor skål. Knåda in saltet i kålen och låt stå ett par timmar så kålen mjuknar. Häll därefter på rikligt med vatten och rör om så det blandar sig med saltet och häll därefter bort saltvattnet.

När kålen är klar blandas såsen. Lägg alla ingredienser till såsen i en mixer och mixa. Smaka av med önskad mängd chili beroende på hur stark du vill ha såsen.

Skär salladslöken/piplöken, morötter och ev. grönkål i bitar och blanda med kålen. Rör ner såsen i grönsakerna och blanda väl så alla grönsaker täcks med sås. Använd gärna handskar då chili kan vara irriterande för huden. Späd med saltvatten eller juice om det behövs för konsistensen.

Stuva ner allt i en väl rengjord glasburk på ca 1 liter, med knäpplock och gummipackning. Pressa ner kålen med knytnäven (om du kan få näven i burken) eller en slev, och packa den hårt för att undvika luftbubblor. Lägg gärna ett kålblad ovanpå så inte luften kommer åt grönsakerna och en liten glasburk överst som trycker ner grönsakerna. (Många använder en liten plastpåse fylld med vatten istället, men jag slipper gärna plast i samband med mat, speciellt om den ska förvaras länge.) Fyll på med saltvatten eller sås om det behövs, men lämna ca 2 cm luft längst upp i burken. Det är viktigt att grönsakerna är täckta av vätska, annars kan de mögla.

Låt kimchín stå i rumstemperatur i 2-3 dygn så syrníngen kommer ígång, gärna på ett fat då det kan pysa ut vätska när det bildas gas under fermenteringen. Öppna burken och pressa ner grönsakerna med en sked eller liten slev någon gång per dygn, gasen bubblar ut. Kålen kommer då att ha sjunkit íhop och mer vätska ha bildats, samtidigt som det bubblar litet, vilket är tecken på att fermenteringen kommit ígång. Efter 2-3 dygn ställs burken í kylskåp för att mogna. Smaka gärna av då och då, kanske en gång per dygn, för att se om du är nöjd med smaken. Den ska vara litet syrlig, kryddig och litet söt. När du är nöjd med smaken kan kimchín börja ätas. Förvara burken í kylskåp. Fyll på med saltvatten om det behövs (3% lösning, dvs 30g jodfritt salt/liter vatten.) Där brukar kimchín hålla åtminstone en månad, kanske mer. Smaken utvecklas under tiden.

Suzanne Gundler