

Kimchi di cetriolo

Tempo totale **40 Min** **15 Min** Tempo di preparazione **25 Min** Tempo di marinatura

Valori nutrizionali (per porzione):
158 kJ / 38 kcal

Grassi: **1,3 g** Proteine: **1,4 g**
Carboidrati: **4,3 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

1 cetriolo (ca. 150 g)
0,25 sale
cucchiaino
1 cucchiaino Salsa Piccante al
Peperoncino Kimchi
Kikkoman
1 cucchiaino zucchero
1 cucchiaino semi di sesamo macinati
Se si desidera
Olio di Sesamo Tostato
Kikkoman
o di olio di oliva

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Lavare il cetriolo e tagliarlo a pezzetti.

Passaggio 2

Massaggiare con il sale e lasciarlo riposare in una ciotola per circa 10 minuti.

Passaggio 3

Lavare i pezzetti di cetriolo per rimuovere il sale in eccesso e strizzare leggermente.

Passaggio 4

Mescolare i pezzi di cetriolo con la Kikkoman Salsa piccante al peperoncino per Kimchi, con lo zucchero e con i semi di sesamo (o unire tutti gli ingredienti in un sacchetto da freezer) e lasciare riposare in frigorifero per almeno 15 minuti. Completare con un filo di olio di sesamo o di olio di oliva se si desidera e servire il kimchi di cetriolo.

Passaggio 5

Il kimchi di cetriolo marinato può essere conservato in frigorifero per 3-4 giorni.