

Kimchi di daikon

Tempo totale **90 Min** **15 Min** Tempo di preparazione **75 Min** Tempo di marinatura

Valori nutrizionali (per porzione):
393 kJ / 94 kcal

Grassi: **2,6 g** Proteine: **3,1 g**
Carboidrati: **11,5 g**

INGREDIENTI

2 Porzioni

0,5 daikon
0,66 di sale
cucchiaino
2 cucchiaini Salsa Piccante al
 Peperoncino Kimchi
 Kikkoman
1 cucchiaino di semi di sesamo
 marinati
1 cucchiaino di zucchero

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Lavare e pelare il daikon e tagliarlo a cubetti di circa 2 cm.

Passaggio 2

Massaggiare con il sale e lasciarlo riposare in una ciotola per circa 1 ora.

Passaggio 3

Lavare il daikon per rimuovere il sale e strizzarlo bene.

Passaggio 4

Unire il daikon alla Kikkoman Salsa piccante al peperoncino per Kimchi, ai semi di sesamo macinati e allo zucchero (o unire tutti gli ingredienti all'interno di un sacchetto da freezer) e lasciare riposare in frigorifero per almeno 15 minuti. Servire il kimchi di daikon.

Passaggio 5

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