

# 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 cucchiae** Salsa Piccante al  
Peperoncino Kimchi  
Kikkoman  
**1 cucchiaio** di semi di sesamo  
marinati  
**1 cucchiaio** 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.