KIKKOMAN

Gurķu kimči

Kopējais laiks **40 min.** **15 min.** sagatavošanas laiks **25 min.** marinēšanas laiks

Uzturvērtība (uz porciju):
158 kJ / 38 kcal

Tauki: **1,30 g** Olbaltumvielas: **1,40 g**
Ogļhidrāti: **4,30 g**

SASTĀVDAĻA

2 Porcijas

1	gurķis (apm. 150 g)
0,25 tējk.	sāls
1 ēdamk.	Kikkoman Kimči mērce
1 tējk.	cukura
1 tējk.	maltu sezama sēklu
Ja vēlies,	
	Kikkoman Sezama eļļa vai olīveļļas

PAGATAVOŠANA

Solis 1

Nomazgā gurķi un sagriez nelielos gabaliņos.

Solis 2

Ierīvē ar sāli un atstāj bļodā apmēram 10 minūtes.

Solis 3

Noskalo gurķu gabaliņus no sāls un viegli nospied.

Solis 4

Sajauc gurķu gabaliņus ar Kikkoman Aso čili mērci Kimči, cukuru un sezama sēklām (vai ievieto tos saldēšanas maisiņā) un atdzesē ledusskapī vismaz 15 minūtes. Pēc vēlēšanās pārslaki ar nedaudz sezama eļļas vai olīveļļas un pasniedz gurķu kimči.

Solis 5

Marinētu gurķu kimči ledusskapī var uzglabāt 3 līdz 4 dienas.