

Kimchi de couve

Tempo total **620 Mins.** 20 Mins. Tempo de preparação **600 Mins.** Tempo de marinada

Informação nutricional (por porção)
214 kJ / 51 kcal

Gorduras totais: **0,3 g** Proteína: **3,4 g**
Hidratos de carbono: **2,5 g**

INGREDIENTES

2 Porções

0,5 couve chinesa (aprox.
500 g)
1 colheres sal
de chá
5 colheres Kikkoman Molho de Chili
de sopa Condimentado Kimchi

PREPARAÇÃO

Passo 1

Lave couve chinesa e corte em pedaços pequenos.

Passo 2

Tempere numa taça a couve chinesa com sal.

Passo 3

Tape a taça e deixe repousar no frigorífico 2-3 horas.

Passo 4

Esprema bem a couve chinesa.

Passo 5

Misture com Kikkoman Molho Kimchi, (ou coloque num saco de levar ao frio) deixando marinar durante a noite no frigorífico. Sirva.

Passo 6

O Kimchi de couve marinada pode ser guardado no frigorífico 1 semana a 10 dias.