

Kimchi de pepino

Tempo total **40 Mins.** **15 Mins.** Tempo de preparação **25 Mins.** Tempo de marinada

Informação nutricional (por porção)
158 kJ / 38 kcal

Gorduras totais: **1,3 g** Proteína: **1,4 g**
Hidratos de carbono: **4,3 g**

INGREDIENTES

2 Porções

1 pepino (aprox. 150 g)
0,25 sal
colheres de chá
1 colher de sopa Kikkoman Molho de Chili Condimentado Kimchi
1 colher de chá açúcar
1 colher de chá sementes de sésamo moídas
Se desejar Kikkoman Óleo de Sésamo Tostado ou azeite

PREPARAÇÃO

Passo 1

Lave o pepino e corte em pedaços pequenos.

Passo 2

Tempere com sal e deixe repousar cerca de 10 minutos.

Passo 3

Lave os pedaços de pepino para remover o sal e esprema ligeiramente.

Passo 4

Misture os pedaços de pepino com o Molho de chili condimentado Kikkoman para Kimchi, o açúcar e as sementes de sésamo (ou coloque num saco de levar ao frio) e deixe no frigorífico cerca de 15 minutos. Pulverize com um pouco de óleo de sésamo ou azeite se desejar e sirva o Kimchi de pepino.

Passo 5

O Kimchi de pepino marinado pode ser guardado no frigorífico 3 a 4 dias.