

Wilde kimchi

Wilde planten bewaren door ze te fermenteren tot een lekker, pittig en fris bijgerecht

Wat heb je nodig? (voor 1 weckpot)

- ¼ Chinese kool (250 gr)
- 2 eetlepels zout
- 1/2 gedroogde peper fijngesneden
- 1 eetlepel vissaus of sojasaus
- 2 tenen knoflook fijngesneden
- 1 Winterpeen in dunne reepjes
- Stukje gember ter grote van je kleine vinger
- Een flinke hand brandnetelblad



Hoe maak je het?

- 1) Trek je handschoenen aan, zet je muts op en verzamel op een mooie winterse dag een flinke hand brandnetels. Met steel en al.
- 2) Haal bij thuiskomst het blad van de stengel (nog steeds met handschoenen).
- 3) Snijd de Chinese kool in reepjes en doe ze in een kom.
- 4) Voeg de zout toe aan de Chinese kool en verzwaar de kool met een bord en daarop iets zwaars.
- 5) Ondertussen snijd je de pepers, knoflook, gember en winterpeen fijn.
- 6) Haal de verzwaring van de kool af en 'masseer' de kool met je handen tot dat vrijwel al het vocht er uit is. Hoe minder vocht hoe minder kans op verkeerde bacteriën bij de fermentatie.
- 7) Doe de fijngesneden knoflook, gember, peper en winterpeen in een bakje en voeg de vissaus/sojasaus toe.
- 8) Maak laagjes in de weckpot door eerst brandnetel toe te voegen, daarna kool en dan weer een laagje van het gember-peper-peen-mengsel. Ga zo door tot de pot bijna helemaal gevuld is.
- 9) Giet het overgebleven water van de kool in de weckpot erbij tot dat het geheel onder water staat. Is dit nog niet het geval? Doe er dan extra water bij. Dit is belangrijk bij deze fermentatie zonder zuurstof. Doe er een eetlepel sojasaus bij om de fermentatie op gang te brengen.
- 10) Laat de wilde kimchi 1 week op kamertemperatuur staan en maak om de dag de deksel even open om het koolzuur te laten ontsnappen. Zo voorkom je dat de kimchi aan je plafond komt te zitten.

Als het begint te borrelen, weet je dat de fermentatie op gang is gekomen. Als het stopt met borrelen na 1 tot 3 weken kan je de kimchi eten. Bewaar het vanaf dan in de koelkast.

Bedankt voor je deelname aan deze wildplukwandeling en tot de volgende keer!

Ik ben super benieuwd naar het resultaat. Tag @roosvankroos bij je wilde kimchi pot.