



KIMCHI™





HOMEMADE FERMENTATION
BY MORTIER PILON

MortierPilon.com



Share the *#PantryCulture*  

NE — DERLANDS

Kimchi is een Koreaans gefermenteerd gerecht op basis van diverse groenten en kruiden. Er bestaat een breed scala aan kimchi-varianten, maar de meeste zijn op basis van Chinese kool, radijs of komkommer. De meest populaire kruiden zijn pekkel, lenteuitjes, rode peper, knoflook, saeujeot (gefermenteerde zoute garnalen) en een vissaus, aekjeot genaamd.



De soorten kimchi variëren natuurlijk afhankelijk van de ingrediënten, maar ook afhankelijk van de streek en de seizoenen. In tegenstelling bijvoorbeeld tot de kimchi zoals die traditioneel bereid wordt in Zuid-Korea, met veel zout en rode peper, is de kimchi uit Noord-Korea minder zout en minder pikant en komt pekkel op basis van schaal- en schelpdieren dat juist heel populair in het zuiden is, er niet in voor.

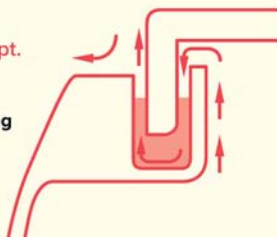
Verschillende soorten kimchi worden het hele jaar door gegeten afhankelijk van het klimaat en de beschikbaarheid van de ingrediënten. En hoewel door koeling de verschillende stadia van fermentatie kunnen worden gecontroleerd, blijven de Koreanen erg gehecht aan hun tradities; de eetgewoonten van kimchi zijn dan ook weinig of niets veranderd.

Zomerkimchi, bereid op basis van seizoengroenten, is meestal erg vers. Daarna volgt een periode van een paar weken, die samenvalt met de tiende maan, waarin veel kimchi wordt bereid voor de wintermaanden. Deze traditie, Gimjang genaamd, is de gelegenheid bij uitstek waarin families samenkomen om deze gerechten te bereiden.

FERMENTATIE IN 4 EENVOUDIGE STAPPEN:

- 1 De pot schoonmaken en steriliseren.
- 2 Doe het product in de pot, bedek het met pekkel (tot 2 cm van de rand) en bedek dit met het aardewerk gewicht.
- 3 Breng de ring aan, vul de tussenruimte met water en plaats het deksel.
- 4 Laten fermenteren volgens het recept.

Onze potten zorgen voor een anaërobe omgeving geschikt voor fermentatie.



KIMCHI BAECHU (KIMCHI VAN CHINESE KOOL)

Kimchi baechu, die voornamelijk bestaat uit gefermenteerde Chinese kool en hete pepers is de meest populaire kimchi. Het kruiden verschilt per streek en is gewoonlijk zouter, sappiger en pittiger in het zuiden van het land.

INGREDIËNTEN

- 3 GROTE CHINESE KOLEN
- 125 ML ZOUT
- 625 ML WATER
- 45 ML (3 EETLEPELS) WITTE RIJSTEBLOEM
- 15 ML (1 EETLEPEL) RIETSUIKER
- 5 FIJNGEHAakte KNOFLOOKTEENTJES
- 45 ML (3 EETLEPELS) GEMBERWORTEL
- 1 KLEINE GEHAakte UI
- 125 ML VISSAUS
- 85 ML GEZOUTEN GEFERMENTEERDE GARNALEN
- 125 ML KOREAANSE CHILIPEPER
- 1 MIDDELGROTE, GESCHILDE EN JULIENNE GESNEDEN DAIKON
- 4 GESCHILDE EN JULIENNE GESNEDEN WORTELS
- 6 GEHAakte LENTEUITJES
- 125 ML FIJNGEHAakte CHINESE BIESLOOK

ACTIEVE TIJD: 20 MIN
TOTALE TIJD: 3U15
POT: 2L
FERMENTATIE: 4 DAGEN

BEREIDINGSWIJZE

Snij de kolen in tweeën waarbij u erop moet letten dat de binnenste bladeren niet beschadigd worden. Maak een insnijding over de lengte van beide helften maar snij niet in tot in het hart. De bladeren moeten kunnen bewegen maar toch vastzitten in het hart.

Een grote kom met water vullen. Dompel de kool een paar seconden onder in het water. Haal de kool uit het water, bestrooi met ruim zout, ook de minder zichtbare ruimtes tussen de bladeren. Als de bladeren erg dik zijn, voegt u meer zout toe bij het hart van de kool.

Bedek met een schone theedoek en laat tenminste 3 uur bij kamertemperatuur rusten. Onderwijl maakt u de rijstepap. 375 ml water met de witte rijstbloem mengen in een kleine steelpan. Met een pollepel doorroeren en op middelhoog vuur verwarmen tot het mengsel bijna kookt. Van het vuur halen, de suiker toevoegen en laten afkoelen.

Als het deeg is afgekoeld, voegt u de knoflook, de gember, de ui, de vissaus, de gefermenteerde garnalen en de chilipeper toe. Goed vermengen, daarna de daikon, de wortels, de lenteuitjes en de Chinese bieslook toevoegen.

Zodra de 3 uur voorbij zijn, wast u de kool waarbij al het zout moet worden verwijderd. Snij de halve kolen in stukken, verwijder het hart en laat volledig uitlekken in een vergiet.

Verspreid het kimchi-deeg over de koolbladeren en doe deze daarna in de Mortier Pilon-fermentatiepot. Zorg ervoor dat de pot tot 2 centimeter van de rand gevuld is. Minstens 4 dagen afgedekt bij kamertemperatuur laten fermenteren.



KIMCHI KKAJDUGI (KIMCHI VAN BLOKJES RADIJS)

Voor de bereiding van deze kimchi, dat veel lijkt op kimchi baechu, wordt Chinese kool vervangen door daikon. Soms wordt er aan de kimchi kkajdugi een mengsel van gefermenteerde garnalen toegevoegd die er een sterke smaak en een mooie donkere kleur aan geeft.

INGREDIËNTEN

- 2 GROTE GESCHILDE **DAIKONS**
- 20 ML (4 THEELEPELS) **ZOUT**
- 15 ML (3 THEELEPELS) **RIETSUIKER**
- 85 ML **VISSAUS**
- 125 ML **PEPERVLOKKEN**
- 3 GESNEDEN **LENTEUITJES**
- 3 KLEINE FIJNGEHAakte **KNOFLOOKTEENTJES**
- 15 ML (1 EETLEPEL) GEHAakte **GEMBERWORTEL**

ACTIEVE TIJD: 10 MIN
TOTALE TIJD: 1U10
POT: 2L
FERMENTATIE: 4 DAGEN

BEREIDINGSWIJZE

De daikon in de lengte in vieren, daarna in blokjes van ca. 2 centimeter snijden. Wassen en in een kom doen. Zout en suiker toevoegen en mengen. Het geheel een uur laten rusten op kamertemperatuur.

Daarna de daikon in een vergiet laten uitlekken waarbij het vocht wordt opgevangen in een kom. U voegt de pepervlokken, lenteuitjes, knoflook en gember toe in de kom waarna u alles goed vermengt. Voeg de radijs toe en roer goed door waarbij de radijs helemaal bedekt is met de pekel.

Doe de gekruide daikon in de Mortier Pilon-fermentatiepot. Zorg ervoor dat het vat tot 2 centimeter van de rand gevuld is. Minstens 4 dagen met deksel bij kamertemperatuur laten fermenteren.

KIMCHI YEOLMU (KIMCHI VAN JONGE ZOMERRADIJS)

Zomerradijs, dat net zo klein als lekker is, is in de zomer de meest gegeten groenten in Korea. Dit gerecht wordt vaak gegeten met rijst of koude noedels.

INGREDIËNTEN

- 1 KILO GESCHILDE **JONGE ZOMERRADIJS**
- 170 ML **ZOUT**
- 125 ML **WATER**
- 10 ML (2 THEELEPELS) **WITTE RIJSTEBLOEM**
- 30 ML (2 EETLEPELS) **RIETSUIKER**
- 3 FIJN GESNEDEN **KNOFLOOKTEENTJES**
- 15 ML (1 EETLEPEL) FIJNGEHAakte **GEMBERWORTEL**
- 1 KLEINE FIJNGEHAakte **UI**
- 2 **GROENE CHILIPERS** EN 2 **RODE CHILIPERS**
- 45 ML (3 EETLEPELS) **PEPERVLOKKEN**
- 60 ML (4 EETLEPELS) **VISSAUS**
- 1.5 L **WATER**

ACTIEVE TIJD: 25 MIN
TOTALE TIJD: 1U25
POT: 2L
FERMENTATIE: 2 DAGEN

BEREIDINGSWIJZE

Snij de radijs in kleine rechthoekige stukjes van ca. 5 centimeter lang. In koud water wassen en in een vergiet laten uitlekken.

Zodra de radijs is uitgelekt, doet u deze in een kom en voegt u zout toe. 1 uur bij kamertemperatuur laten rusten en halverwege opnieuw doorroeren.

Onderwijl maakt u de rijstepap. 125 ml water in een steelpannetje met de witte rijstbloem mengen. Met een pollepel doorroeren en op middelhoog vuur verwarmen tot het mengsel bijna kookt. Van het vuur halen, de suiker toevoegen en laten afkoelen.

Nadat de radijs een uur heeft gestaan, wast u de radijs waarbij al het zout wordt weggespoeld en laat u deze uitlekken in een vergiet. Tijdens het uitlekken bereidt u het kimchi-deeg. In een kom doet u de knoflook, de gember en de ui. U hak de chilipepers nadat u de zaadjes hebt verwijderd, daarna doet u ze in een kom met de pepervlokken, de vissaus en de pap. Goed doorroeren.

Doe de radijs in de zelfde kom en goed mengen tot de radijs aan alle kanten is omhuld met het kimchi-deeg, doe ze daarna in de Mortier Pilon-fermentatiepot en voeg 1.5 l water toe. Zorg ervoor dat de pot tot 2 centimeter van de rand gevuld is. Minstens 2 dagen afgedekt bij kamertemperatuur laten fermenteren.

KIMCHI OI-SOBAGI (KOMKOMMER-KIMCHI)

Door de krokante structuur en het verfrissende vocht is deze kimchi verreweg het meest populair in de zomer. Hij wordt bereid door een in de lengte gesneden komkommer te vullen met gekruide groenten. Deze kimchi wordt gegeten zonder te fermenteren.

INGREDIËNTEN

- 8 **KIRBY-KOMKOMMERS** (OF 12 LIBANESE KOMKOMMERS)
- 45 ML (3 EETLEPELS) **ZOUT**
- 125 ML **CHINESE BIESLOOK**
- 3 FIJN GESNEDEN **KNOFLOOKTEENTJES**
- 3 GESCHILDE EN JULIENNE GESNEDEN **WORTELS**
- 1 FIJNGEHAakte **UI**
- 85 ML **KOREAANSE CHILIPOEDER**
- 20 ML (4 THEELEPELS) **VISSAUS**
- 30 ML (2 EETLEPELS) **RIETSUIKER**
- 10 ML (2 THEELEPELS) **ZWART SESAMZAAD** (FACULTATIEF)

ACTIEVE TIJD: 15 MIN
TOTALE TIJD: 45 MIN

BEREIDINGSWIJZE

De komkommer 2 keer in de lengte insnijden zonder de 4 repen helemaal door te snijden. Leg de komkommers in een grote kom en bestrooi met zout, wrijf elke komkommer, zowel binnen- als buitenkant, met zout in. Laat 30 minuten rusten en draai halverwege om.

Onderwijl mengt u in de kom de Chinese bieslook, de knoflook, de wortels, de ui, de chilipoeder, de vissaus, de suiker en het sesamzaad. Opzij zetten. Na deze 30 minuten wast u de komkommers zodat al het zout wordt weggespoeld en laat u ze uitlekken in een vergiet.

Vul de komkommers met het vooraf bereide mengsel. Let erop dat u hierbij handschoenen draagt, zodat uw vingers niet geïrriteerd raken door het contact met de chilipoeder.

Zodra de komkommers zijn gevuld, worden ze meteen geserveerd, deze kimchi hoeft niet te fermenteren. U kunt ze ook tot maximaal 5 dagen in de koelkast bewaren.

DONGCHIMI (KIMCHI VAN RADIJS IN WATER)

Zoals de naam al aangeeft, letterlijk winterkimchi, wordt deze kimchi traditioneel vlak voor het koude seizoen bereid, vooral omdat de radijs die in deze periode van het jaar wordt geoogst het stevigst en zoetst is.

INGREDIËNTEN

- 24 KLEINE **DAIKONS** MET BLAD
- 125 ML **ZOUT**
- 6 FIJNGEHAakte **KNOFLOOKTEENTJES**
- 15 ML (1 EETLEPEL) FIJNGEHAakte **GEMBERWORTEL**
- 4 **CHILIPERS**
- 3 KLEINE GEZOETE, IN BLOKJES GESNEDEN **PEREN**
- 4 GESNEDEN **LENTEUITJES**
- 1 KLEINE IN BLOKJES GESNEDEN **UI**
- 500 ML **WATER**
- **NOODLES**, FOR SERVING

ACTIEVE TIJD: 15 MIN
TOTALE TIJD: 15 MIN
POT: 2L
FERMENTATIE: 6 DAGEN

BEREIDINGSWIJZE

Haal het blad van de radijs en bewaar deze. In een kom vermengt u de radijs met de helft van het zout. Doe in uw Mortier Pilon fermentatiepot en bedek met de bladeren en de rest van het zout. Gedurende 3 dagen laten rusten in de koelkast.

Zodra deze periode voorbij is, legt u de knoflook en de gember op een kaasdoek, knoop daarna de vier punten van de kaasdoek samen tot een balletje dat u op de bladeren legt. Maak daarna met een vork kleine gaatjes in de pepers en doe die ook in de pot, samen met de peren, de lenteuitjes en de ui.

Daarna met water bedekken en voorzichtig mengen. Zorg ervoor dat het vat tot 2 centimeter van de rand gevuld is. Met deksel gedurende 3 dagen bij kamertemperatuur laten fermenteren, tot er zich belletjes aan het oppervlak vormen. Op dat moment kunt u de kimchi serveren of in de koelkast bewaren.

Om te serveren doet u eerst een behoorlijke hoeveelheid rijst of mihoen in de kommen. De gefermenteerde radijs in kleine plakjes snijden en met de rest van de gefermenteerde ingrediënten (behalve het balletje met knoflook en gember) over de mihoen verdelen.