

KIMCHI DE COL XINESA



Ingredients (2 persones)

Col Xinesa – 2

Sal

Ingredients per la Salsa:

Arròs – 25 g

Sucre moreno – 1 cullerada

Ceba – 60 g

Gingebre – 20 g

All – 4 grans

Salsa de peix (60 g) o anxoves (dues)

Pimentó – 4 cullerades

Flocs picants de tipus coreà – al gust

Verdures per acompanyar: pastanaga, ravenets, nap daikon, etc. (100g).



Un acompanyament
per l'any del conill

- Traieu força fulles verdes de les **cols** i quedeu-vos amb la meitat restant, més blanquinosa, que cal tallar en quarts de forma vertical.
- Sense separar les fulles, saleu-les molt bé per totes bandes, feu-vos lloc amb els dits per salar sobretot les zones més gruixudes.
- Poseu les fulles en un bol i tapeu-lo amb paper film. Reserveu un mínim de 2 hores (pot ser d'un dia per l'altre i tot), aneu remonent de tant en tant les fulles fent servir l'aigua salada que escup per impregnar-les una mica de nou.
- Passades aquestes hores netegeu molt bé amb aigua les **cols**, que perdin tota la sal restant. Per fer-ho, talleu la part dura del cor i separeu les fulles. Poseu-les en un colador i eixugueu-les bé amb paper absorbent o un drap de cotó net.
- Talleu les **verdures per acompanyar** a juliana fina i integreu les cols, les verdures i la salsa en un pot de vidre, aixafeu la barreja amb una massa o cullera i tapeu.
- Deixeu-ho fermentar 2 dies a temperatura ambient, a un lloc sense llum, o a la nevera més temps. Els pots faran el buit a causa de la fermentació.

La salsa: es pot comprar directament la salsa *kimchi*, però recomanem fer-la.

- Mentre reserveu les fulles de col a la nevera, feu **l'arròs** glutinós. Poseu en una cassola petita 300 ml d'aigua, espereu que bulli i aboqueu 25 grams d'arròs. Remeneu sovint perquè no s'enganxi. Afegiu el **sucre** a l'últim minut i integreu. Deixeu refredar sense escórrer l'aigua.
- Mentre s'eixuga la col feu la **salsa**. Afegiu a una trituradora l'arròs, la ceba, l'all, el gingebre, la **salsa de peix** i el **pimentó** o els **flocs picants** (segons el grau de picant desitjat). Tritureu bé.

Altres receptes amb col xinesa: wok de col xinesa i gambes, amanida de col xinesa, *dumplings* de col xinesa, trinxat blanc amb col xinesa o qualsevol recepta genèrica feta amb col.