

Opskrift på Spidskål á la kimchi:

1 stort spidskål - 2 tsk. groft salt - 1 tsk. sukker

Snit kålen helt fint og vend med salt og sukker i en skål.

2 forårsløg - 2 milde chili - gerne en rød og en grøn

1 fed hvidløg presses -1 spsk. revet frisk ingefær

Snit forårsløg og chili fint m.m. Det hele vendes sammen i skålen.

Lad salaten trække i mindst 30 min i lukket beholder - kan også stå natten over.

Ingredienserne vil nu "behandle" kålen og du vil få et overraskende godt resultat.

Velbekomme fra Pigen på Stigen