



Kimchi Pedas

DESKRIPSI

3226

BAHAN-BAHAN

- 1 buah sawi putih, ukuran besar
- 3 sdm garam
- 1 buah wortel, potong korek api
- 3 tangkai daun bawang, iris panjang
- Wijen putih, untuk taburan, secukupnya

Pasta Cabai:

- 4 siung bawang putih
- 1/2 buah bawang bombay
- 2 cm jahe
- 1 sdm gula pasir
- 2 sdm kecap ikan
- 100 gram bubuk cabe
- 250 ml air

CARA MEMBUAT

1. Potong sawi memanjang menjadi 4 bagian, kemudian cuci bersih dan tiriskan.
2. Siapkan air yang sudah dicampurkan dengan garam, masukan sawi
3. Diamkan sawi selama kurang lebih 12 jam dan setelah itu cuci bersih sawi dengan air mengalir untuk menghilangkan garam. Tiriskan
4. Pasta Cabai: Haluskan bawang putih, bawang bombay, jahe, lalu sisihkan. Masak air dengan sedikit gula sampai menjadi pasta, biarkan dingin sampai suhu ruang. Setelah dingin campurkan kecap ikan dan bubuk cabe, aduk sampai rata.
5. Masukkan irisan wortel dan daun bawang ke dalam pasta cabai, aduk rata kemudian balurkan campuran pasta cabai dan wortel pada sawi.
6. Setelah itu masukkan ke dalam kotak kedap udara dan tertutup rapat, diamkan selama satu malam



Melezatkan!

7. Kimchi bisa langsung disajikan dengan taburan wijen.