

## **VARIÁCIÓ KIMCSIRE**

Hozzávalók:

250 g kínai kel

250 g sárgarépa

150 g jégcsapretek

100 g póréhagyma

2 gerezd fokhagyma

2 db chili paprika vagy chiliszósz, vagy 1 kiskanál Őrölt chili vagy chilipehely

1 evőkanál friss reszelt gyömbér

1 l 2 %-os sóoldat

### *Elkészítés*

Sós levet készítünk (1 l felforralt majd lehűtött víz/ 20 g só), ebbe tesszük a kockára vágott kínai kelt, a reszelt sárgarépát és retket, letakarjuk és állni hagyjuk, míg puhulni kezdenek a zöldségek. A reszelt gyömbért, fokhagymát, hagymát és chilit krémszerűre keverjük. Be kell vallanom, hogy én a póréhagymát vékonyra karikáztam és szálakra szedtem, mert nem emlékeztem jól a receptre. Sajnáltam volna pépesíteni az egészet, így egy részét a zöldségekhez tettem az elején, olyan szépen mutatott. Miután megpuhultak a zöldségek, leöntjük a levet róla és félre tesszük. Ezután jól összekeverjük a gyömbéres krémmel, majd üvegekbe töltjük. Végül felöntjük a sós lével, hogy ellepje a zöldségeket, és lezárjuk az üveget. Tálcára állítjuk és szobahőmérsékleten érleljük. Ha lecsendesedett a forrás, hűvösebb helyre tehetjük, és 2-3 hét múlva ehetjük is, de sokáig eláll.