



Tosti oude kaas en kimchi

Tosti tijd

2 PERSONEN

⌚ 35 minuten + 3 dagen

DIT HEB JE NODIG:

- 🍳 1 Chinese kool
- 🍳 4 el zout
- 🍳 3 el kristalsuiker
- 🍳 50 g verse gember
- 🍳 50 g verse knoflookpuree
- 🍳 50 g gochujang Koreaanse chilipasta
- 🍳 60 ml vissaus
- 🍳 60 ml sojasaus
- 🍳 4 plakken bacon
- 🍳 2 el ongezouten roomboter
- 🍳 2 plakken oude kaas
- 🍳 4 sneetjes witbrood

MATERIAAL: koekenpan met antiaanbaklaag

ZO MAAK JE HET:

Vorbereiding

1. Snijd voor de kimchi de kool in repen.
2. Doe in een ruime kom en meng met het zout en de suiker.
3. Laat minimaal 2 uur staan.
4. Meng de gember, knoflookpuree, gochujang, vissaus, sojasaus, zout en suiker tot een marinade.
5. Spoel het zout en suiker van de kool.
6. Laat uitlekken in een vergiet en druk het laatste vocht eruit.
7. Voeg toe aan de marinade en meng.
8. Doe in bakjes of weckpotten en zorg ervoor dat de kool bedekt is met de marinade.
9. Laat de kool ca. 3 dagen op kamertemperatuur fermenteren.
10. Kijk iedere dag even.
11. Proef na 3 dagen.
12. Als je tevreden bent kun je het in de koelkast, in een luchtdicht bakje of weckpot, maximaal 2 weken bewaren.

Bereiding

13. Bak de bacon in een koekenpan met dikke bodem en laat uitlekken op keukenpapier.
14. Bewaar het vet.
15. Bouw je tosti op met de kaas, 2 el kimchi en bacon.
16. Bak ongeveer 5 minuten per kant op laag vuur in het achtergebleven bakvet en voeg eventueel boter of olie toe als het te droog wordt.
17. Serveer direct.

TIP: Je mag ook meer of minder knoflook, peper en gember gebruiken. Experimenteer en kijk wat je het lekkerst vindt

BRON: ah.nl

