

# De Kymcheese



## Hoe ga je aan de slag?

### Voor de Kimchi (ongeveer 1,5 kg)

- 400g groene mosterd
- 900g Chinese kool
- 20g zout
- 250 ml water
- 6g kleverig rijstmeel
- 5g suiker
- 1/4 daikon (in fijne julienne gesneden)
- 3 jonge uien (fijn gehakt)
- 1/2 peer (in fijne julienne gesneden)
- 1 kleine wortel (in fijne julienne gesneden)
- 5 teentjes look
- 30g gember
- 1 sjalot (gehakt)
- 60ml vissaus
- 20ml oestersaus
- 30g Koreaans paprikapoeder of gewoon paprikapoeder

### ***Bereiding:***

1. Leg de koolbladeren een voor een in een grote slakom en bedek elk blad met zout. Laat 3 uur trekken.
2. Voor de bereiding van de kimchipasta laat je het water koken. Voeg het kleverige rijstmeel en de suiker toe en meng tot een homogeen deeg. Mix de rijstpasta in de blender met de look, de gember, de sjalot, de vissaus, de oestersaus en het paprikapoeder.
3. Meng deze bereiding met de daikon, de jonge uien, de peer, de wortel en de groene mosterd.
4. Verwijder na 3 uur het vocht van de kool en spoel de bladeren met water.
5. Dep de kool goed droog en meng hem met de rest van de bereiding. Laat de kimchi minstens 3 dagen op kamertemperatuur fermenteren. Na drie dagen kan je de kimchi in de koelkast bewaren.

### **Voor de mayonaise met gochujang**

- 1 ei
- 150ml druivenpitolie
- 1tl mosterd
- 1tl azijn
- 2tl gochujang
- 2tl ketchup
- Vacherin Fribourgeois AOP Rustic

### ***Bereiding:***

1. Maak een klassieke mayonaise: klop het eigeel met de mosterd in een bolvormige kom tot een emulsie en voeg de olie en de azijn toe. Breng op smaak met peper en zout.
2. Voeg de gochujang aan de mayonaise toe.

## **Build your croque**

Eens je zelfgemaakte kimchi en gochujang-mayonaise klaar zijn, bouw je je croque-monsieur als volgt:

1. Neem een beboterd sneetje brood en smeer er een dun laagje mosterd op.
2. Leg er een sneetje Vacherin Fribourgeois AOP Rustic op.
3. Bedek met een laagje kimchi.
4. Leg er opnieuw een sneetje Vacherin Fribourgeois AOP op.
5. Sluit de croque met een beboterd sneetje brood.