

# Katkugi

Sources : <http://etrangerecuisine.canalblog.com/archives/2015/01/12/31300594.html>

## Ingrédients de Kaktugi de betterave rouge (recette végétarienne)

500g de betterave épluché découpé en dés de 1-1,3 cm  
60g de oignon blanc (côté tête) découpé en carré de 1-1,3 cm  
15 de sel de mer fin  
2 c à café de farine de riz (ou de blé)  
10g de gochugaru, poudre de piment rouge (ou celle d'Espelette)  
0,5-1 c à café d'ail haché  
0,5-1 c à café de gingembre haché

- Mêlez la betterave, l'oignon et le sel, laissez dégorger 45min en remuant 2 ou 3 fois
- Récupérez le jus extrait à travers un chinois
- Mêlez la farine dans le jus et portez à l'ébullition
- Éteignez le feu juste quelques secondes après l'ébullition, laissez refroidir
- Mêlez intimement la betterave, le jus, l'ail, le gingembre et la poudre de piment
- Mettez dans un bocal en tassant au fur à mesure que l'on remplit

### Conservation & Fermentation

- Laissez 3 jours sous une température ambiante d'intérieur (15-20°C)
- Puis, conservez au frigidaire
- Dégustation conseillée dès 20e jour (ça peut être avant, ce sera moins affiné, moins acide), possible de conserver des mois
- Servez toujours avec une cuillère propre et sèche, tassez bien le restant après le prélèvement

---

Revision #2

Created 2023-11-18 21:43:05 UTC by Guigui

Updated 2023-11-18 21:50:51 UTC by Guigui