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