





## Kodused kimchi-friikad

 u 25 minutit

 gluteenivaba, kui kasutad vegan-majoneesi, siis ka täistaimne

 kahele

### KOOSTISOSAD

**500 g külmutatud friikartuleid**  
**300 g kimchit (nt Kadarbiku)**  
**1 tl seesamiõli**  
**2 sl fariinsuhkrut**  
**1 roheline sibula vars**  
**4 sl majoneesi**  
**veidi soola**  
**soovi korral seesamiseemneid**


### VALMISTAMINE

Küpseta friikartulid vastavalt juhendile krõbedaks.

Samal ajal kui kartulid küpsevad kalla kimchi kausile paigutatud tihedale sõelale ning suru niipalju vedelikku välja kui võimalik. Sega 2-4 supilusikatäit (või maitse järgi) saadud vedelikku majoneesiga kastmeks. Kuumuta pannil seesamiõli, lisa sõelale jäänud kimchi ja suhkur ning kuumuta segades u 5-8 minutit, kuni kimchi on pehmenenud ja kergelt karamelliseerunud.

Jaga valmis kartulid taldrikutele, tõsta peale karamelliseeritud kimchi ja kaste ning puista üle hakitud roheline sibula ja soovi korral kuival pannil röstitud seesamiseemnetega.

TOORAINED LEIAD:

 kaubamaja

INSPIRATSIOON:

TOKUMARU

