

Perilla Kkaennip-jangajji

Zutaten

135 gr. Perilla Blätter

Kimchimischung

1 Karotte

1 Frühlingszwiebel

4 Knoblauchzehe

1 TL Honig

1-2 EL Chilipulver

2 EL Fischsauce

Sesam geröstet

Zubereitung

Blätter gut waschen und abtropfen.

Karotte in kurze Stäbchen schneiden,
Frühlingszwiebel hacken, den Knollen in Scheiben
schneiden.

Knoblauch hacken

Alle Zutaten mischen

Blätter mit dieser Mischung lagen weise einlegen

