רכיבים:

1 שורש ג'ינג'ר טרי, מקולף
2 כפיות מלח
מים לבישול

למרינדה:
2/1 2 כפות סוכר
5 כפות מים
4/3 כוס לא גדולה חומץ אורז
קורט מלח

אופן ההכנה:
1. פורסים את הג'ינג'ר לדפים דקיקים ככל האפשר (ניתן להשתמש בקולפן ירקות). מערבבים בקערה קטנה את דפי הג'ינג'ר עם המלח ומשהים במשך יום (רצוי במקרר).
2. לאחר ההשריה במלח, מעבירים למסננת ושוטפים היטב במים זורמים עד שכל המלח נעלם.
3. מרתיחים מים בסיר קטן. משרתחו המים, מוסיפים את הג'ינג'ר ומבשלים חמש דקות ומסננים.
4. מחממים את כל חומרי המרינדה ומוסיפים את הג'ינג'ר המבושל בעוד המרינדה חמה. מניחים להתקרר בטמפרטורת החדר.
5. הג'ינג'ר הכבוש נשמר במקרר בכלי מכוסה מספר שבועות.