



Autre

## **Marinade bulgogi**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

4 cuillères à soupe de sauce soja  
2 cuillères à soupe chilipasta (gochujang)  
2 cuillères à soupe de vinaigre de riz  
2 cuillères à soupe d'huile de sésame  
1 cuillère à soupe de miel (ou sucre brun)  
1 cuillère à café de gingembre (râpé)  
3 gousses d'ail (pressé)  
1 cuillère à soupe de flocons de chili (gochugaru)  
poivre noir

### **Méthode de préparation**

Mélangez tous les ingrédients dans un plat et enduisez la viande de votre choix avec la marinade. Cette marinade est idéale pour le bœuf, le porc et le poulet. Laissez la marinade imprégner pendant au moins 30 minutes ou laissez-la toute la nuit pour plus de saveur.

Grillez la viande et régalez-vous !

