



Les plats principaux

Autre

Marinade de poulet coréenne

Pour 4 personnes.

Ingrédients

120 millilitres de sauce soja (pauvre en sel)
4 cuillères à soupe de vinaigre de riz
2 cuillères à soupe d'huile de sésame
120 milligrammes chilipasta (gochujang)
8 gousses d'ail (pressées)
2 cuillères à café de gingembre en poudre
2 cuillères à café d'oignon en poudre
4 cuillères à soupe de sucre brun
2 cuillères à café de sel
1 cuillère à café poivre noir
36 grammes jeunes oignons (coupé finement)
graines de sésame (grillées)

Méthode de préparation

Mélangez tous les ingrédients dans un plat et enduisez la viande avec la marinade. La marinade goûte le mieux avec le poulet mais vous pouvez l'utiliser sur n'importe quel poisson ou viande. Au mieux laissez mariner la viande 30 minutes à 4 heures. Si vous voulez l'utiliser sur du poisson ou des scampis, 15 à 30 minutes sont suffisantes !

Grillez la viande et terminez avec la ciboule hachée et les graines de sésame grillées. A savourer !

