



Plats d'accompagnement

## **Salade coréenne de jeune oignon - pa muchim**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

4 tiges jeunes oignons  
2 cuillères à soupe de sauce soja  
1 cuillère à soupe d'huile de sésame  
2 cuillères à café de vinaigre de riz  
2 cuillères à café de flocons de chili (gochugaru)  
2 cuillères à café de sucre  
1/2 cuillère à soupe graines de sésame (rôties)

Si vous faites griller la viande pure, sans marinade, il est très rafraîchissant de proposer un bol de Pa muchim à chacun. C'est une trempette au jeune oignon, que vous pouvez manger avec la viande et qui a un goût très léger ! Surtout avec des viandes plus grasses, comme du porc ou un steak bien persillé.

### **Méthode de préparation**

Coupez le jeune oignon en deux et chaque morceau en longues fines lamelles. Vous préférez aller vite ? Alors les anneaux d'oignon fonctionnent aussi. Placez le jeune oignon dans un bol d'eau glacée pendant environ 5 minutes pendant que vous préparez la vinaigrette.

Dans un grand plat mélangez tous les ingrédients pour le dressing. Laissez ensuite le jeune oignon égoutter complètement et séchez-le avec un essuie de cuisine. Ajoutez-le au dressing et mélangez délicatement jusqu'à ce que le tout soit recouvert par le dressing.

Cette salade est meilleure servie fraîche. Si vous souhaitez préparer quelque chose à l'avance, conservez le jeune oignon dans un récipient séparé jusqu'à ce que vous le serviez. Mangez la salade avec un morceau de viande pour que les saveurs se complètent pleinement.

