



Plats d'accompagnement

Kimchi de concombre

Pour 20 personnes.

Ingrédients

680 grammes de concombres (normale ou libanais)
1 cuillère à soupe de sel marin
40 grammes jeunes oignons
1/4 oignon
2 cuillères à soupe de flocons de chili (gochugaru)
2 cuillères à soupe de sauce poisson
1 cuillère à soupe d'ail (pressée)
1/2 cuillère à café gingembre (râpé)
2 cuillères à café de sucre
1 cuillère à café de graines de sésame

Un kimchi de concombre, à base de piment rouge. La marinade a un goût agréablement épicé, tandis que le goût doux et juteux du concombre maintient l'équilibre. Délicieusement rafraîchissant avec juste ce qu'il faut de piquant, c'est le partenaire parfait pour votre BBQ coréen avec de la viande pure grillée !

Méthode de préparation

Coupez le concombre en deux dans le sens de la longueur puis en deux. Saupoudrez de sel et mélangez délicatement. Laissez les concombres mariner pendant 30 minutes.

Laissez le concombre égoutter complètement mais ne le rincez pas !

Coupez le jeune oignon en fins brins d'environ 3 cm et coupez aussi l'oignon en fines rondelles. Ajoutez ensuite l'oignon, le jeune oignon, les concombres et les autres ingrédients dans un plat et mélangez bien. Les concombres semblent normalement un peu secs maintenant, mais libéreront de l'humidité plus tard en absorbant la marinade.

Versez le tout dans un bocal en verre. Vous pouvez les manger immédiatement, ou si vous les préférez un peu plus mûrs, laissez-les reposer à température ambiante pendant quelques heures ou toute la nuit puis conservez-les au frigo.

Le kimchi de concombre se conserve jusqu'à 2 semaines.

