



Plats d'accompagnement

Salade de pousses de soja - kongnamul

Pour 6 personnes.

Ingrédients

340 grammes de pousses de soja
4 cuillères à soupe d'eau
1 gousse d'ail (pressée)
1 tige jeune oignon
1 cuillère à soupe d'huile de sésame
1 cuillère à soupe de graines de sésame (rôties)
2 cuillères à café de sauce soja (pauvre en sel)
sel

Une salade légère à base de pousses de soja. Le jeune oignon et l'huile de sésame marient complètement les saveurs. Délicieux comme plat d'accompagnement avec n'importe quel plat coréen, du ragoût fumant au barbecue fumant.

Méthode de préparation

Placez les pousses dans une casserole avec 4 cs d'eau. Mettez le couvercle et laissez cuire les pousses à feu moyen à vif pendant 6 minutes. Ne retirez pas le couvercle pendant la cuisson !

Retirez la casserole du four et ouvrez. Remuez les pousses du dessus vers le bas et laissez reposer encore 30 secondes. Égouttez les pousses et laissez refroidir quelques minutes.

Pendant ce temps, hachez finement le jeune oignon et pressez l'ail. Placez les pousses tièdes dans un plat et ajoutez le jeune oignon, l'ail, l'huile de sésame, la sauce soja, les graines de sésame et une pincée de sel, et puis mélangez les ingrédients à la main ou avec des pinces de cuisine.

Goûtez la salade et ajoutez du sel si nécessaire. Servez à température ambiante ou froid.

Envie d'un peu plus de punch ? Ajoutez ½ à 1 cc de gochugaru, flocons de chili, pendant le mélange

