



Plats d'accompagnement

Oignon mariné à la coréenne - Yangpa jangajji

Pour 25 personnes.

Ingrédients

450 grammes oignons
45 grammes piments (frais, optionnel)
250 millilitres d'eau
250 millilitres de sauce soja
250 millilitres de vinaigre de cidre (ou vinaigre de vin de riz)
250 grammes de sucre

Un délicieux oignon mariné aigre-doux, facile et rapide à préparer ? C'est le yangpa jangajji coréen : des morceaux d'oignons blancs marinés dans une saumure à base de sauce soja. Il est délicieux avec un morceau de viande grillée et des légumes. Miam-miam !

Méthode de préparation

Coupez les oignons en gros morceaux que vous placez dans un bocal en verre de 1 L. Si vous aimez un peu de piquant, coupez les piments en fines rondelles que vous ajoutez entre les différentes couches d'oignon.

Ajouter l'eau, la sauce soja, le vinaigre et le sucre dans une casserole et porter à ébullition à feu doux à moyen. Faites cela pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Veillez à mélanger régulièrement.

Dès que le sucre est dissous, versez le mélange sur l'oignon et fermez le couvercle. Conservez ensuite le pot à température ambiante pendant 3 à 4 heures avant de le conserver au frigo. L'oignon est prêt à être consommé après 1 à 2 jours.

Cet oignon mariné rafraîchissant est un plat d'accompagnement idéal pour le BBQ coréen. Vous pouvez le préparer à l'avance et il se conserve au moins un mois dans un pot hermétique au frigo.

