



Plats d'accompagnement

Salade coréenne - sangchu geotjeori

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Salade

2 salade (feuilles rouges ou vertes)
1/2 oignon (moyen grand)
4 tiges jeunes oignons
graines de sésame (rôties)

Dressing

4 gousses d'ail (pressées)
3 cuillères à soupe de sauce soja
3 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
2 cuillères à café d'huile de sésame
1 cuillère à café de flocons de chili (gochugaru)

Cette salade fraîche, agrémentée d'une vinaigrette légèrement épicée mais douce, sera la star de votre soirée barbecue coréenne. Absolument sublime !

Méthode de préparation

Lavez la laitue, égouttez-la et séchez les feuilles. Coupez les feuilles en lanières d'environ 2,5 cm et placez-les dans un grand plat. Coupez l'oignon et le jeune oignon en fines lanières et ajoutez-les à la laitue.

Mélangez tous les ingrédients du dressing dans un petit plat et mélangez bien jusqu'à ce que le sucre soit dissous.

Au moment de servir, versez la moitié du dressing sur la salade et mélangez bien. Ajoutez plus de vinaigrette si nécessaire ou servez le reste du dressing à part pour qui en veut un peu plus.

Répartissez les graines de sésame sur la salade et servez immédiatement.

