

Salade de chou mariné

Quantité : pour 4 personnes - Durée totale : 50 minutes

Ingrédients

- 1/2 chou blanc ou rouge

Sauce

- 2 cuillères à soupe de vinaigre de riz japonais
 - 2 cuillères à soupe de mirin
 - 1 cuillère à soupe de sauce soja
 - 1 cuillère à soupe de sucre
 - 1/2 cuillère à café d'huile de sésame
-

Préparation

1. Séparer les feuilles du chou et en retirer la côte centrale. Les rincer à grande eau plusieurs fois et les égoutter.
 2. Les émincer finement au robot.
 3. Mélanger les ingrédients de la sauce.
 4. Disposer le chou dans un saladier, arroser avec la marinade et bien mélanger.
 5. Laisser mariner pendant 1/2 heure en retournant de temps en temps et mettre au frais avant de servir.
-

Remarques ou suggestions

- 1/2 chou donne de 300 à 400 g de chou émincé.
- Le vinaigre de riz japonais peut être remplacé par du vinaigre de cidre.

Publié par Lucullent le 3 septembre 2011. Dernière modification le 17 septembre 2012.