3 pers.

10 min

SALADE DE CHOU À LA JAPONAISE

Ingrédients



1 chou blanc



1 c. à soupe de sauce soja



2 cuil à soupe de sauce nuoc-mâm



2 pincées gros sel



3 c. à soupe de sucre



30 g de vinaigre de riz



3 c. à soupe d'huile de sésame

Préparation

1. Couper finement le chou et ajouter le gros sel. Malaxer le tout pour faire sortir l'eau du chou. Mettre de coté



2. Réaliser la sauce en mélangeant le vinaigre de riz, le sucre, l'huile de sésame, la sauce nuoc-mâm et la sauce soja



3. Bien remuer le tout pour dissoudre le sucre et verser la sauce sur le chou. Assaisonner puis bien mélanger.

