


 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



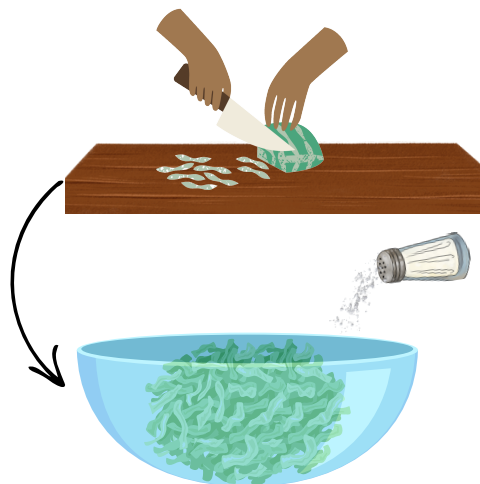
30 g de vinaigre de riz



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 côté



- 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.

