



Chou mariné

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

850 g de chou chinois
150 g de concombre
3 piment rouge séché
3 morceau de kombu (3x 7 cm)
15 g. de sel kasher/marin

Garnitures (facultatif)
graines de sésame blanc grillées
sauce soja

MODE DE PRÉPARATION

- Jetez le trognon du chou et coupez-le en morceaux de 2,5 x 5 cm.
- Coupez le concombre en deux, puis pelez-le. Puis, coupez-le en deux dans le sens de la longueur et tranchez-le en diagonale.
- Retirez les graines du piment rouge (si vous le préférez moins épicé) et coupez-le en rondelles.
- Faites griller le kombu sur une flamme nue afin qu'il devienne tendre et plus facile à découper en fines lamelles.
- Mettez tous les ingrédients dans un sac en plastique hermétique et ajoutez le sel marin.
- Frottez avec les mains jusqu'à ce que le chou se ramollisse. Retirez l'air, puis fermez le sac hermétiquement.
- Placez le sac sous un objet lourd et laissez-le mariner dans un endroit frais ou au réfrigérateur pendant 2 à 3 heures.
- Une fois le chou mariné, retirez-le et pressez l'excès de liquide.
- Saupoudrez de graines de sésame blanc et arrosez d'un peu de sauce soja.