

1. SALADE DE CONCOMBRE ET WAKAMÉ

ORIGINE: STYLE JAPONAIS



LE SUSHI DU DÉTAIL

Le Sushi Du détail vous accueille du lundi au samedi de 10h30 à 20h, dans la Galerie Saint-Hubert (Rue des Wallons 8), en face de Cellule Sush'

INGREDIENTS

1/2 concombre
2 càs wakamé séché*
1 càs vinaigre de riz*
1/2 càs graines de sésame*
1 càs sauce soja*
1 càs huile de sésame grillé*
1 pincée de sel

* Ingrédients disponibles au Sushi du Détail

INFOS

Personnes | 4
Difficulté | ★
Temps | 20 min

RECETTE

01

Faites tremper le wakamé séché dans un bol d'eau froide pendant 10 minutes

02

Pelez le concombre, coupez-le en deux dans la longueur, épépinez-le et émincez-le finement.

03

Faites-le dégorger 10 minutes environ dans une passoire, avec le sel.

04

Égouttez le wakamé réhydraté en le pressant bien avec vos mains.

05

Dans un saladier, mélangez le concombre et le wakamé avec le reste des ingrédients