CONCOMBRE A LA JAPONAISE

Ingrédients

1 concombre
20 g de nori en paillettes (ou 1 plaque de nori coupée en petits morceaux)
2 cuillères à soupe de vinaigre de riz (ou de cidre)
1 à 2 cuillères à soupe de sucre glace

Préparation

Eplucher le concombre, le couper en très petits morceaux
Ajouter le nori
Mélanger le vinaigre avec le sucre puis verser cette sauce sur les concombres aux algues
Laisser mariner (1h ou 1 nuit) au frais

Ajouter, si nécessaire, du soja
Cette salade japonaise (“ Sunomono “) peut se déguster avec des crevettes, du saumon fumé, de petites tomates

Recette proposée par Colette G
Troc-Recettes du 7/8/2018
d’après site internet Marmiton.com