SALADE AU WAKAMÉ ET KOMBU

Ingrédients :

30 g de wakamé en petits morceaux
15 g de kombu en petits morceaux
1 cs de vinaigre de cidre
2 cc d'huile de sésame
1 cc de sucre
1 cs de sauce soja
1 cs de nuoc-mâm
1 cs de graines de sésame
1 pointe de piment vert

Préparation :

Réhydrater les algues 30 minutes dans un mélange d'eau et de vinaigre de cidre.
Mélanger avec tous les autres ingrédients

Recette personnelle proposée par Lisbeth.E
Troc-recettes du 28/01/2019: Lanmodez