

Portions – 4 en accompagnement

Préparation – 10 minutes

Cuisson – aucune

ingrédients

- + Une belle laitue frisée
- + 1 botte de radis
- + Une poignée de ciboulette ou les queues de 3 oignons verts
- + Un concombre
- + 2 c. à soupe de mirin
- + 1 c. à soupe d'huile de sésame grillé
- + Sel et poivre

Le mirin est un condiment japonais que l'on retrouve habituellement en épicerie et qui est fabriqué à base de riz, de saké et de sucre. Si vous n'en avez pas, vous pouvez remplacer par 4 c. à thé de vinaigre de riz et 2 c. à thé de sucre mais la saveur ne sera pas aussi riche et complexe qu'avec le mirin

Salade japonaise

directions

- Nettoyer tous les légumes
- Déchiqueter la laitue dans un grand bol
- Tailler les radis et le concombre en petites tranches, les ajouter à la laitue
- Tailler les oignons verts ou la ciboulette en petits tronçons
- Ajouter les ingrédients de la vinaigrette et bien mélanger

Cette salade est sucrée et accompagne bien les viandes grillées à la japonaise telles les brochettes teryaki

Recette proposée par Isabelle Ouellet