

Salade de Chou Chinois

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 3 heures

Ingrédients:

- Chou Chinois	1
- Carottes	3-4
- Huile de Sésame	2 c à soupe
- Sauce Soja Sucrée	3 c à soupe
- Vinaigre Balsamique	1 c à soupe
- Miel	1 c à soupe
- Citrons	le jus d'1/2
- Graines de Sésame	en déco
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Lavez le chou chinois et râpez-le.
- Déposez le chou râpé dans un récipient et remplissez-le d'eau. Laissez le chou tremper pendant 2 heures minimum.
- Egouttez et essorez le chou. Réservez dans un grand saladier.
- Pelez et râpez également les carottes. Arrosez-les de jus de citron. Ajoutez-les au chou.
- Fouettez l'huile de sésame, la sauce soja sucrée, le vinaigre et le miel dans un bol. Salez et poivrez.
- Ajoutez cette sauce au chou et aux carottes râpés. Remuez bien à l'aide de couvert à salade.
- Réservez au frais au moins 1 heure jusqu'à la dégustation.
- Servez bien frais parsemé de graines de sésame.



Remarque:

Vous pouvez également ajouter des germes de soja.