



# Oi Muchim

Salade de concombre pimentée

Pour  
4 pers.

Préparation : 30 min.

## Ingrédients

- 1 concombre
- 1/2 oignon blanc
- 2 cuillerées à soupe de sel
- 2 cuillerées à soupe gochugaru (flocon de piment)
- 1 cuillerée à soupe de sauce soja
- 2 cuillerées à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuillerée à soupe de sucre
- 1 gousse d'ail
- 1/2 cuillerée à soupe d'huile sésame

## Préparation

- ❖ Ecrasez l'ail. Coupez finement l'oignon et coupez le concombre en tranches (fines ou épaisses selon votre préférence).
- ❖ Salez le concombre et l'oignon et laissez reposer une dizaine de minutes.
- ❖ Rincez le concombre et l'oignon à l'eau claire puis essuyez l'eau.
- ❖ Mélangez le gochugaru, la sauce soja, le vinaigre de riz, l'ail, le sucre et l'huile de sésame.
- ❖ Mélangez le concombre, l'oignon et la marinade ensemble. La marinade doit bien recouvrir tous les légumes. Si vous préférez un goût clair, ne mettez pas trop de marinade et goûtez, ajoutez jusqu'à ce que le goût vous convienne. Si vous aimez un goût fort, n'hésitez pas à refaire de la marinade pour en rajouter.

