



Sauce ssamjang

Pour
30 cl.



Préparation : 5 min.



Ingrédients

- 5 cuillerées à soupe de doenjang (pâte de soja)
- 2,5 cuillerées à soupe de gochujang (pâte de piment)
- 1 cuillerée à soupe d'huile de sésame
- 1 cuillerée à soupe d'eau
- 1/2 cuillerée à soupe de sucre
- 2 cuillerées à café de graines de sésame
- 1 cuillerée à café d'ail

Cette sauce est utilisée pour les viandes grillées, nature ou marinées, et les ssam (bouchées de riz enroulées dans des feuilles de salade).

