

Banchan

Épinards au sésame et kimchi



Préparation :

5 minutes

Cuisson :

1 minute

Portions :

2 personnes

Ingédients :

- 250 g d'épinards
- 1 c à c de sel
- de l'eau
- 1 c à c d'huile de sésame*
- 1 c a c de sauce soja*
- 1/2 c à c d'ail émincé
- 1 c à c de jeunes oignons émincés finement
- 1 c à c de graines de sésame blanc*
- sel
- 2 c à s de kimchi

1. Laver les épinards, les cuire 30 secondes dans de l'eau bouillante salée, les plonger dans de l'eau glacée et les essorer.
2. Mélanger l'huile de sésame, la sauce soja, l'ail, les oignons et les graines de sésame. Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
3. Déguster avec du riz rond ou thaï, des œufs marinés à la coréenne, une soupe de miso...

*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé
Université | 22 bd Louis Léprince-Ringuet
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans
Antarès | Giratoire de César, Le Mans
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

↗ Plus de recettes sur
www.cuisine-moi-un-fenouil.fr