Recette

Salade de chou chinois avec des œufs mollets

Une salade avec une touche asiatique, un peu croquante et en même temps douce et fondante

30 Min.
Temps de préparation

30 Min.
Temps total

Ingrédients pour 4 personnes

SALADE

800 g **de chou chinois, en lamelles d'env. 1 cm de large** De saison

1 cc **sel**

1 **oignon rouge, en fines lamelles**

2 **carottes, en fines tranches**

1 botte **de radis, en fines rondelles**

SAUCE À SALADE

4 cs **de vinaigre de vin rouge**

½ cc **de sambal oelek**

1 cs **de sauce de soja**

d'huile de colza **5 cs**

1 pincée **de sucre**

sel, poivre

2 cs **de cacahuètes grillées et salées, grossièrement hachées**

3 branches **de persil plat, grossièrement coupé**

ŒUFS MOLLETS

4 **œufs frais, température ambiante**

sel

Voici comment faire

1 de 3

SALADE Saler le chou chinois, le malaxer avec les mains jusqu'à ce qu'il devienne tendre et le mettre dans un saladier. Ajouter l'oignon et tous les autes ingrédients et mélanger légèrement.

2 de 3

ŒUFS MOLLETS Mettre les œufs soigneusement dans l'eau bouillante et faire cuire pendant env. 6 minutes à feu moyen. Sortir et faire refroidir pendant 5 minutes dans de l'eau glacée. Écaler les œufs et les couper en deux.

3 de 3

SAUCE Mélanger le vinaigre et les autres ingrédients jusqu'au et y compris le poivre jusqu'à obtention d'une sauce homogène. Mélanger la salade avec la sauce, servir et saupoudrer de cacahuètes et de persil.