

NOUILLES · SOBA · ÉPICÉ · RAPIDE · DÉJEUNER · CORÉEN

Nouilles soba froides au gochujang



@mandine.cuisine
INSTAGRAM

Des nouilles soba nappées d'une sauce au gochujang, servies avec concombre, œuf mollet et cébette.

PREP
15 min

COOK
10 min

SERVES
2

LEVEL
Easy

Notes

Pour des oeufs bien mollets, je vous conseille de les placer une petite demi-heure au frigo avant de les plonger dans l'eau bouillante.

Ingredients

11 ITEMS

POUR LA SAUCE

 Gochujang	2 c. à soupe	 Vinaigre de riz bio	2 c. à soupe
 Huile de sésame bio	2 c. à soupe	 Sauce soja salée	2 c. à soupe
 Sucre en poudre bio	0.5 c. à soupe	 Graines de sésame bio	1 c. à soupe
 Glaçon	1		

NOUILLES & GARNITURE

 Nouilles soba (sarrasin)	200 g	 Oeufs bio	2
 Concombre	0.25	 Vert d'une tige de cébette	1

Method

3 STEPS

- 1 Faites cuire les œufs pendant 6 minutes et les nouilles soba selon le temps indiqué sur le paquet. Puis plongez les oeufs dans de l'eau glacée, avant de rincer les nouilles à l'eau froide. Réservez le tout.
- 2 Mélangez le Gochujang, le vinaigre de riz, l'huile de sésame, la sauce soja, le sucre et les graines de sésame. Ajoutez un glaçon pour détendre et refroidir la sauce.

3 Ajoutez les nouilles dans la sauce et mélangez pour bien les enrober.

Serving

Servez avec de fins bâtonnets de concombre, l'œuf mollet coupé en deux, un filet d'huile de sésame, quelques graines de sésame et le vert de cébette. Dégustez bien frais.