

Morkovcha – Salade de carottes

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 gr de carottes
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 cs d'huile de sésame ou tournesol
- 2 cs de vinaigre blanc à 9%
- 2 cs sauce soja
- 1 cc de poudre de piment rouge (selon gout)
- 1 cs de sucre en poudre
- 1 cc du sel
- 1 cc de la coriandre en poudre
- ½ botte de coriandre fraîche

Lavez, épluchez, et râpez les carottes.

Dans un grand saladier, mélangez les carottes avec le sel, le sucre. Bien malaxer les carottes jusqu'à ce qu'elles ramollissent.

Ajoutez le vinaigre et la sauce soja et mélangez bien.

Faire revenir rapidement à feu moyen (2 minutes) les oignons en lamelle, l'ail émincé, la coriandre et le piment en poudre dans l'huile et bien mélanger avec les carottes. Ajouter la coriandre fraîche.

Laissez reposer au réfrigérateur pendant 30 min avant de servir.

Saupoudrer avec les graines de sésame (optionnel)