Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Aubergine frites à la sauce miso

Ingrédients

Préparation

Couper les aubergines en petits morceaux et les faire dégorger avec un peu de sel.

Egrainer le piment et le couper en rondelles.

Mélanger 3 càs de saké, de mirin et de sucre dans un bol et ajouter 2 càs de shoyu.

Préparer une pâte en mélangeant 3 càs de miso et 3 càs d'eau.

Faire chauffer dans un wok, l'huile de sésame et les piments. Ajouter les aubergines lorsque l'huile fume légèrement et laisser cuire 8'.

Verser la sauce au sake et mélanger deux minutes.

Ajouter ensuite la pâte miso et laisser cuire encore 2'.

Servir bien chaud.

Notes :