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

Bouillon aux boulettes de scampi et algues

Ingrédients

Préparation

Cisèler 3 feuilles d'algue en larges bandes.
Décortiquer les scampi, ôter les veines noires à l'aide d'un cure-dent, écraser les scampi et mélanger dans un bol avec 1 càc d'huile de sésame, le sel et le poivre.
Confectionner des boulettes avec le mélange.
Couper un morceau de gingembre en fins filaments.
Chauffer une casserole et ajouter 1 càs d'huile végétale, faire sauter les filaments de gingembre et ajouter 4 verres d'eau.
Couper une ciboule en très fines rondelles.
Quand l'eau bout, ajouter les boulettes de scampi et l'algue.
Quand l'eau bout de nouveau, ajouter une càc de sauce soja, une càc de vinaigre, le sel, le poivre et, en dernier, une botte de cressonnette et les rondelles de ciboule.

Notes :