

KIMBAP OU GROS MAKIS CORÉENS DE RIZ ET LÉGUMES

Ingrédients (Pour 4 à 5 kimbaps)

- 4-5 feuilles d'algues grillées (kim)
- 400-500 g de riz asiatique collant cuit
- 2 oeufs
- 1 carotte
- Une moitié de concombre coupée sur la longueur
- 1 radis jaune (radis daïko saumuré - Danmuji)
- 1 tranche de jambon sans os
- De l'huile de sésame
- Des graines de sésame
- Sel

Préparation:

Assaisonner le riz avec deux cuillères à soupe d'huile de sésame, un peu de sel. Mélanger.

Battre les oeufs et réaliser une fine omelette dans une poêle avec un peu d'huile.

Couper cette omelette ainsi que la carotte, le demi-concombre, le radis jaune et la tranche de jambon en julienne. Faire revenir rapidement les carottes et le jambon dans une poêle huilée.

Poser sur la natte à sushi une feuille d'algue côté lisse vers le bas. Déposer du riz sur le 2/3 de la feuille en veillant à obtenir la même épaisseur sans trop écraser le riz. Déposer sur le premier tiers dans le sens de la longueur les ingrédients coupés en julienne. À l'aide de la natte à sushi, rouler une première fois l'algue sur elle-même afin d'enfermer les ingrédients déposés. Presser le rouleau légèrement pour faire adhérer le riz et la feuille d'algue. Continuer cette opération jusqu'au bout de la feuille d'algue et terminer en pressant bien tout autour de la natte. Passer avec le doigt une couche d'huile de sésame pour finaliser le collage du rouleau et rendre brillant le kimbap.

Couper le kimbap en fines tranches à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Dresser sur une assiette et parsemer de quelques graines de sésames. On peut accompagner les kimbap d'un peu de sauce soja.

