



## Salade d'algues à l'orientale



### **Ingrédients:** (2 Personnes)

25 grammes d'algue Kombu déshydratées en fines tranches..  
125 grammes de Tofu.  
3 grammes de bonite rasé sec ( thon déshydraté en flocons)  
1 cuillère de grains de sésame  
1 cuillère d'huile de sésame  
4 cuillères de sauce soja (Kikkoman)

### **Préparation:**

Mettre les algues dans un bol avec de l'eau froide pendant 15 minutes pour les hydrater. Bien rincer et bien égoutter. Réserver.

Couper le tofu en morceaux carrés d'environ 1 cm x 1 cm. Réserver.

Pour la vinaigrette, mélanger l'huile de sésame et la sauce soja. Réserver.

Dans deux bols mettre les algues et après le tofu, saupoudrer de grains de sésame ainsi que le bonite et assaisonner avec la vinaigrette.

Et.... C'est tout ; Très facile et très bon !

© [www.daddykitchen.com](http://www.daddykitchen.com) Distribué sous [Licence Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Si vous voyez cette information dans un autre endroit autre que [www.daddykitchen.com](http://www.daddykitchen.com) sans référence à la source originale, c'est qu'il a été volé.