

Shio Kombu

 umamiandvegan.fr/shio-kombu/

Temps de préparation : 5 – 10 min

Temps de cuisson : 45 min

Préparation pour 50 g de Kombu réhydraté

Ingrédients :

- 50 g de Kombu réhydraté
- Eau froide
- 1/2 cuil. à soupe (1/2 tbs) de sauce soja « Médium »
- 1/2 cuil. à soupe (1/2 tbs) de Mirin
- 1 cuil. à café (1 tsp) de vinaigre d'alcool
- 3/4 cuil. à café (3/4 tsp) de sucre
- Sucre glace
- Sel

Attention, 1 cuil. à soupe (15 ml) ne correspond pas à 2 cuil. à café (5 ml x 2)

Et donc, 1/2 cuil. à soupe (7,5 ml) ne correspond pas à 1 cuil. à café (5 ml)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 110°C
2. Émincer le Kombu dans la largeur en lanières d'environ 5 mm.
3. Mettre le Kombu dans une casserole, couvrir d'eau à ras et cuire à feu vif jusqu'à évaporation totale de l'eau. Mélanger de temps en temps.
4. Baisser le feu sur moyen-vif, ajouter la sauce soja, le Mirin, le vinaigre et le sucre, mélanger puis cuire jusqu'à évaporation totale du liquide. Mélanger de temps en temps.
5. Mettre du papier sulfurisé sur une plaque, y déposer le Kombu et cuire au four pendant 20 à 30 min à 110°C. Le Kombu doit être sec.
6. Ouvrir légèrement le four et laisser reposer jusqu'à refroidissement du Kombu.
7. Saupoudrer de sucre glace et de sel selon votre convenance.
8. Conserver jusqu'à 5 jours au frais dans un récipient fermé hermétiquement.

C'est prêt ! Itadakimasu !