

Recettes

Bourgeons de gingembre *myoga* marinés au miso



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 100 g. de pâte miso
- 12 bourgeons de gingembre *myoga* frais

Préparation

1. Couper le *myoga* dans le sens de la longueur. Y faire des entailles verticales de la pointe à environ la moitié de la longueur.
2. Mettre le miso et le *myoga* entaillé dans un bol (ou un sac plastique) et bien mélanger. Laisser reposer une nuit au réfrigérateur.
3. Essuyer le *myoga* pour enlever le miso avant de servir.