

Recettes

Boules de *konnyaku* cuisinées à la sauce de soja



Ingrédients (pour 4 personnes)

20 boules ou deux pains coupés en cubes de *konnyaku* (konjac) * (environ 450 g.)
300 ml. (ou 1 tasse $\frac{1}{4}$) de sauce de soja
karashi (moutarde japonaise)

*Avant d'utiliser les pains de konnyaku, les mettre dans une casserole recouvrir d'eau et porter à ébullition, puis égoutter, laisser refroidir et les couper.

Préparation

1. Mettre les boules de *konnyaku* dans une poêle avec 300 ml. (ou 1 tasse $\frac{1}{4}$) de sauce de soja.
2. Faire cuire à feu moyen jusqu'à ébullition, puis continuer à feu doux pendant une heure en remuant de temps à autre pour éviter que cela n'attache.
3. Assaisonner d'un peu de moutarde japonaise si l'on veut.