

# Chou rouge sauce au miso

Pour 4 personnes :  
½ chou rouge ou ¼  
s'il est gros,  
1 c. à soupe de graines  
de courges,  
1 c. à soupe de graines  
de tournesol.  
Pour la sauce :  
2 à 3 c. à café de miso,  
1 c. à soupe d'huile  
de tournesol,  
sel, poivre.



Laver et éponger le chou. Le détailler en lamelles aussi fines que possibles avec un couteau bien tranchant ou une mandoline. Déposer dans un saladier.

Torréfier les graines de courges et de tournesol dans une poêle antiadhésive sans matière grasse. Remuer constamment et bien surveiller, cela brûle très vite. Ajouter les graines dans le saladier.

Dans un petit bol, délayer le miso avec 1 à 2 c. à soupe d'eau. Fouetter en ajoutant l'huile. Saler et poivrer modérément.

Verser la sauce sur le chou, mélanger et servir à température ambiante.