



Ingrédients :

- 600 g de riz rond
- 150 cl d'eau
- 1 carotte
- 1 concombre
- 2 ou 3 saucisses Knackis
- 3 oeufs
- 1 radis blanc (danmuji) saumuré
- 70 g de surimi
- sel
- Huile de sésame
- graines de sésame
- 2 à 3 algues nori

Préparation :

Laver le riz jusqu'à que l'eau soit claire puis égoutter.

Mettez le riz dans un bol ajouter du sel, de l'huile de sésame, les graines de sésame et mélanger. Faites cuire le riz dans un auto-cuiseur et lorsque le riz est cuit mettre dans un bol et laissez refroidir.

Couper le radis blanc, le concombre et les surimis en lamelles et réserver.

Couper la saucisse et les carottes en lamelles et les faire revenir dans une poêle légèrement huilé puis mettre de côté.

Casser les oeufs et en faire une omelette, puis couper en lamelles.

Mettre une algue nori sur une natte de bambou spécial maki et sushi, puis étaler le riz refroidi et laisser un quart de la feuille sans riz.

La couche de riz sera un peu plus fine de ce côté pour éviter que le kimhap n'ait de bosse une fois roulé. Mettre les légumes, knacki ou surimi sur le riz, puis rouler le tout.

Mettre au frigo 1 heure.

Coupez en tranches et servir avec une sauce.

Astuces : En Corée, on trouve des kimhap avec du kimchi, mais il existe aussi de nombreuses variantes.

Anecdotes: En Corée, on mange souvent du Kimhap quand on va faire un pique-nique ou aux goûters.