

Le shio koji est un ingrédient fonctionnel. Il est fabriqué à partir de Koji (Le Koji est en fait du riz cuit qui a été inoculé avec du *Aspergillus oryzae*, un champignon bien répandu au Japon.), sel et eau. Il est fréquemment utilisé pour mariner une protéine (viande, poisson etc...) ou un légume avant leur cuisson. Vous pouvez aussi utiliser le shio koji pour remplacer le sel dans vos recettes de tous les jours



STEP 1: PREPARE FOR MARINADE SHIO (SALT) KOJI MARINADE

INGRÉDIENTS

- Koji rice 200g
- Sea salt 50g (4 Tbsp)
- Water 1 cup

INSTRUCTIONS

1. Disinfect a glass container with hot water and dry
2. Add the koji and the salt into a bowl and mix gently
3. Add water and mix gently again, make sure the grains are soaked in the saltwater.
4. Transfer them to the glass container. Mix once a day for a week at room temperature to ferment
5. All done! Your marinade is now ready to be used

NOTES

- Make sure to disinfect the glass container with hot water and dry (We only want to ferment Koji)
- The ratio of salt to water must be 20%
- Use Sea salt instead of table salt
- Don't have time to make Shio koji? We have the stock (Pantry #2)