

Recettes

Namasu (salade de carotte et radis blanc marinés)



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1/2 gros radis blanc (*daikon*)
- 1 grosse carotte
- 1 petit gombo (aussi appelé okra)
- 2 cuillères à café de sel
- 4 cuillères à soupe de sucre
- 400 ml. (ou 1 et 5/8 de tasse) de vinaigre de riz

Instructions

1. Eplucher et couper le radis blanc et la carotte en fines lamelles. Ajouter une pincée de sel et en enrober les légumes. Laisser reposer 10 minutes puis essorer avec les mains pour enlever le plus d'eau possible des lamelles de radis et de carotte.
2. Mettre le vinaigre de riz et le sucre dans un bol et bien mélanger. Ajouter lamelles de radis et de carotte égouttées et bien mélanger pour qu'elles soient enrobées de manière homogène. Disposer dans un plat creux de service.
3. Faire bouillir le gombo dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'il soit tendre mais encore légèrement croquant et le couper en tranches fines. Le disposer sur radis et carotte avant de servir.