

Auteur : MarS

Date M à J : 01/07/2023

Kohaku Namasu

紅白なます



Radis Daikon et carottes marinés au vinaigre

Temps Total : 30 min

Personnes 8

Preparation : 15 min / Marinade : 15 min

Ingrédients

Carottes	250 gr
Radis Blanc - Daikon	450 gr
Citron	50 gr
Sucre	30 gr
Sel	10 gr
Vinaigre de Riz	80 ml
Algues - Kombu	5 gr
* Kaki séché	50 gr

* En option

Ustensiles

Passoire Fine et zesteur si besoin

Saladier x2, poids ou sachets à glissière

Préparation

- A Laisser ramollir le morceau de Kombu dans le vinaigre au moins 30 minutes avant

Instructions

- 1 Laver et peler les légumes, les tailler en julienne un peu épaisse
(réserver chutes d'un côté et épluchures de l'autre)
- 2 Dans un récipient, saupoudrer les légumes de sel, bien mélanger
et laisser reposer une quinzaine de minutes avec un poids au moins égal dessus
(Un ziplock rempli d'eau fait parfaitement l'affaire)
- 3 Pendant ce temps, dissoudre le sucre dans le vinaigre de riz dont on aura ôté le Kombu
Rectifier l'assaisonnement en sel au besoin
- 4 Ensuite zester le citron et ciseler celui-ci en fines lanières puis réserver
- 5 Au bout des 15 minutes, rincer puis essorer fermement les légumes à la main
de manière à évacuer la majeure partie de l'eau rendue
- 6 Mélanger ceux-ci et l'assaisonnement, bien mélanger et servir individuellement
- 7 Rajouter le zeste du citron sur le dessus avec un peu de l'assaisonnement restant
Optionnellement, rajouter le kaki finement émincé avec les zestes