RADIS NOIR ET CAROTTES À L'ASIATIQUE

INGRÉDIENTS

- 300 gr de radis noir
- 150 gr de carottes
- 4 c-à-s de sauce soja
- 2 c-à-s de vinaigre de riz
- 3 c-à-s d'huile
- 1 c-à-c de sucre
- 1 pincée de coriandre moulue
- 1 pincée de gingembre moulu
- Poivre
- Graines de sésame pour apporter plus de croquant

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS TOTAL : 50MN

PRÉPARATION

Laver les légumes, les éplucher et les couper en fines rondelles (voire en 1/2 rondelles selon la taille)

Dans un saladier, déposer la sauce soja, le vinaigre de riz, l'huile, la coriandre, le gingembre, du poivre et 4-5 cuil. à soupe d'eau.

Ne pas mettre de sel, la sauce soja étant déjà très salée.

Mélanger le tout à la fourchette.

Mettre les légumes dans cette sauce, mélanger et laisser mariner 1/2h au frais

.