

Recette populaire recommandée ②] Radis mariné "Yuzu daikon". Croustillant et frais !



Le radis daikon juteux légèrement mariné et parfumé au yuzu a une texture croquante qui donne envie de plus. Il n'est pas nécessaire de pré-mariner le radis daikon et vous pouvez facilement le marinier dans un sac hermétique. Le meilleur moment pour manger est environ le deuxième jour après le décapage.



<Ingrédients> (pour 4 personnes)

Radis…1/2 (environ 430g)

Sel : 2% à 3% du poids net (pelé) du radis

Yuzu…1/2 morceau (coupé en deux horizontalement)

Varech…2g

Piment rouge (séché)…1/4 à 1/2

Ajoutez du sucre ou du miel au goût… 2-3 cuillères à café * L'ajouter donnera un goût moelleux.

<Comment faire>

1. Séparez le yuzu en peau et en pulpe et coupez-les en morceaux.



Séparez le yuzu en peau et en pulpe. Grattez la partie jaune de la peau avec un couteau (photo ci-dessus) et coupez-la en fines lanières. Retirez les graines de la pulpe et

coupez-les en tranches de ginkgo de 5 mm d'épaisseur (photo ci-dessous).

"La pulpe n'est pas destinée à être mangée, mais plutôt coupée en petits morceaux pour ajouter une acidité rafraîchissante. La pulpe blanche sur la peau du yuzu n'a pas d'amertume, donc ce n'est pas grave s'il en reste."

2. Coupez le radis en morceaux





Épluchez finement le radis daikon avec un éplucheur, coupez-le en tronçons de 4 à 5 cm, puis coupez-le en morceaux carrés de 1,2 à 1,5 cm. Pesez le radis et ajoutez 2 à 3 % du sel (par exemple, pour 380 g de radis, 7,6 à 11,4 g de sel).

"Même les parties dures proches de la peau du radis daikon peuvent être délicieuses lorsqu'elles sont transformées en cornichons, alors épluchez-les finement avec un éplucheur. Les parties supérieure et centrale du radis sont sucrées, et plus la partie inférieure est épicée. Choisissez votre pièces préférées. N'hésitez pas à l'utiliser et utilisez l'épaisseur que vous souhaitez.

3. Mettez le radis daikon, le yuzu et le sel dans un sac hermétique, puis ajoutez le varech et le piment rouge en les coupant.



Mettez le radis daikon et le sel de l'étape 2 dans un sac hermétique avec fermeture éclair , puis ajoutez le zeste et la pulpe des agrumes yuzu de l'étape 1 . Coupez le varech en morceaux de 5 mm avec des ciseaux de cuisine et ajoutez-le (voir photo). De même, coupez le piment rouge en petits morceaux et ajoutez les graines.

*Les étapes pour ajouter du sucre ou du miel sont décrites ci-dessous.