

Radis kimchi

durée totale **90 min.** 15 min. temps de préparation 75 min. temps de marinade

Données nutritionnelles (par portion):
393 kJ / 94 kcal

Matières grasses: **2,6 g** Protéines: **3,1 g**
Glucides: **11,5 g**

INGRÉDIENTS

2 portions

0,5	radis blanc
0,66 càc	de sel
2 càs	<u>Sauce chili épicée pour</u>
	<u>Kimchi Kikkoman</u>
1 càs	de graines de sésame
	moulues
1 càs	de sucre

PRÉPARATION

Étape 1

Lavez et épluchez le radis, puis coupez-le en cubes de 2 cm.

Étape 2

Frottez-le de sel, et placez le tout dans un bol pendant environ 1 heure.

Étape 3

Lavez ensuite le radis afin de retirer le sel, et pressez-le bien.

Étape 4

Mélangez le radis avec la Sauce chili épicée pour Kimchi, le sésame moulu et le sucre (ou placez le tout dans un sac de congélation) et faites refroidir au réfrigérateur pendant au moins 15 minutes. Servez le radis kimchi.

Étape 5

Il est possible de conserver le radis kimchi mariné au réfrigérateur pendant 3 à 4 jours.