



BIO LOCAL SOCIAL SOLIDAIRE

SALADE DE CAROTTE ET RADIS NOIR « À LA JAPONNAISE »



FACILE **PREPARATION : 10 MIN** **POUR 4 PERSONNES**

INGREDIENTS :

2 carottes / 1 radis noir moyen / 5 cl de vinaigre blanc / 2 cuillères à soupe de sucre / 1/2 cuillère à café de sel / 1 brin de ciboulette / 1 poignée de sésame grillées

PREPARATION

Éplucher le radis et laver les carottes.

Râper les carottes et le radis. Mettre au frais.

Mélanger le vinaigre avec sucre et sel jusqu'à ce que ça fonde. Ajouter cette sauce à vos légumes râpés (ajouter petit à petit en goûtant pour voir si ce n'est pas trop fort pour vous).

Parsemer de ciboulette hachée et de sésame grillé et servir dans de petits bols en entrée.

BONNE DÉGUSTATION !

