



SALADES / PLATS FROIDS

Petits radis façon banchan coréen — Shimmyway

Des petits radis légèrement écrasés, marinés façon banchan coréen avec sauce poisson, soja, vinaigre de riz, ail, huile pimentée, sésame et cébette.

à ajuster selon quantité de radis

10 minutes + repos au frais

accompagnement / radis / banchan / plat froid

Ingrédients

- Petits radis
- 1 c. à soupe de sauce poisson
- 1 à 2 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de vinaigre de riz
- 1 c. à café de sucre
- Huile pimentée selon tolérance
- 1 gousse d'ail hachée
- Graines de sésame grillées
- Cébettes émincées

Préparation

1. Laver et parer les petits radis.
2. Écraser légèrement les radis pour les fendre sans les réduire en purée : cela aide la marinade à pénétrer.
3. Dans un saladier, mélanger sauce poisson, sauce soja, vinaigre de riz, sucre, huile pimentée et ail haché.
4. Ajouter les radis écrasés et bien mélanger pour les enrober.
5. Ajouter les graines de sésame grillées et la cébette émincée.
6. Laisser idéalement reposer quelques minutes au frais avant de déguster.
7. Goûter et ajuster : plus de soja pour le salé, plus de vinaigre pour l'acidité, plus d'huile pimentée pour le piquant.

Notes cuisine

- Très bon en accompagnement froid avec du riz, des grillades, du tofu ou un plat asiatique.
- La sauce poisson apporte l'umami ; pour une version végétarienne, la remplacer par un peu plus de sauce soja ou tamari.
- Plus les radis reposent, plus ils prennent le goût de la marinade.

Pourquoi on aime

Des petits radis légèrement écrasés, marinés façon banchan coréen avec sauce poisson, soja, vinaigre de riz, ail, huile pimentée, sésame et cébette.

Végétarien

Coréenne

Confiance : Élevée

Données à compléter : Aucune donnée essentielle manquante. Aucune estimation automatique.