

GELUKKIG & GEZOND LEVEN

DAIKON SALADE



INGREDIENTEN

- 1 daikon ('rettich' heet het ook wel)
 - Atlantisch zeezout
- Gedroogde abrikozen (ongezwaveld, bio)
 - Bruine rijstazijn

Benodigheden

- Rasp, bord en zwaar gewicht of saladepers

BEREIDING

1 Rasp de daikon met de grove rasp in een ruime schaal. Bestrooi met wat zout en kneed het stevig met je handen, er komt veel vocht vrij. Laat het vocht in de schaal.

Breng de daikon dicht bij elkaar tot een bult en plaats het bord erop en een zwaar gewicht. Of plaats het in een saladepers en draai stevig aan. Laat dit een half uur staan.

2 Snij de abrikozen in dunne reepjes en zet ze in een schaaltje net onder met de rijstazijn en week ze.

3 Haal het gewicht van de rettich af en giet het vocht af. Het moet een 'droge' rauwkoststructuur hebben. Serveer een portie rettich met daar bovenop 1 of 2 eetlepels gemarineerde abrikozen.

Smaken: scherp van de rettich, zoet van de abrikoos, zuur van de azijn en een beetje zout.